

Somos

CARLOS CARLÍN
Y SU VERSIÓN
MÁS ÍNTIMA:
LAS IDEAS SOBRE
MASCULINIDAD EN
EL UNIPERSONAL
"RUDO"

¿CÓMO VIVE LA
COMUNIDAD
VENEZOLANA
EN EL PERÚ EL
CUESTIONADO
PROCESO
ELECTORAL
DE SU PAÍS?

STEFANO, EL GRANDE

Orgullo peruano por el triunfo del velerista Stefano
Peschiera, quien se alzó con la medalla de bronce en
París 2024. En esta edición, contamos su extraordinaria
historia de éxito y su camino a la gloria.

Compartido gratuitamente por CPC.Oscar Raúl Rojas Aliaga
PROHIBIDO SU VENTA

El Comercio 185

v 100

CLUB UNIVERSITARIO
DEPORTES

CENTENARIO

CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES:
LA HISTORIA DEL MÁS CAMPEÓN EN IMÁGENES



Tamaño 30x24 CM



Libro
oficial del
Centenario

s/ **99**.⁹⁰

Un libro de colección, **para los hinchas de verdad**

Encuétralo en tu **quiosco favorito**
o también consíguelo en nuestra web:



EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143225816

Para adquirir el libro, deberá ir acercándose a los quioscos más cercanos a su domicilio e ingresar a la página web Colecciones el Comercio (<https://coleccioneselecomercio.pe/>), y/o llamar al WhatsApp 968 076 096 / 972 957 466. El libro tiene un costo de S/99.90. Stock de 10,000 unidades en promedio a hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 30 de agosto hasta el 30 de noviembre de 2024.

Pasó esta semana

♦♦ **200 años de libertad.** Nuestro país conmemoró el bicentenario de la batalla de Junín con el presidente del Consejo de Ministros, Gustavo Adriánzen, quien encabezó los actos conmemorativos de la gesta heroica en el Santuario Histórico de Chacamarca. La ceremonia contó con la presencia de diversas autoridades —además de lluvia y granizo—, pero la presidenta Boluarte no estuvo presente para apreciar el desfile cívico-militar en honor a esta importante hazaña.

BICENTENARIO DEL PERÚ



♦♦ **Desconocidos dañan El Candelabro.** Después de que un guía turístico hallase huellas alrededor del famoso geoglifo, la Fiscalía abrió una investigación preliminar por presuntos daños a El Candelabro, ubicado en la Reserva Nacional de Paracas.

SOMOS LOS MENOS FAVORECIDOS EN ESTA CARRERA. PERO TENEMOS EL IMPULSO Y SÉ EXACTAMENTE A QUÉ NOS ENFRENTAMOS

Kamala Harris
POLÍTICA

La vicepresidenta y candidata a la Casa Blanca hizo su primera aparición conjunta con Tim Walz (su futuro vicepresidente) en Filadelfia.



JOEL ALICOTI



Maduro se queda sin WhatsApp

DURANTE UNA DECLARACIÓN PÚBLICA, NICOLÁS MADURO DESINSTALÓ EN VIVO LA POPULAR APLICACIÓN DE MENSAJERÍA, ARGUMENTANDO QUE GRUPOS FASCISTAS UTILIZAN WHATSAPP PARA AMENAZAR A VENEZUELA.



♦♦ **El centenario del más campeón.** Universitario de Deportes festejó por todo lo alto los 100 años del club en el evento Noche Eterna, celebración llevada a cabo en el estadio Monumental con las grandes leyendas cremas y una presentación en vivo de Gian Marco.

123

ESTRENOS, ENTRE LARGOS, MEDIOS Y CORTOS, FORMAN PARTE DE LA CARTELERA DE LA EDICIÓN 28 DEL FESTIVAL DE CINE DE LIMA, QUE EMPEZÓ EL 8 DE AGOSTO.

3,8 millones

MILLONES DE ESPECTADORES EN EL PERÚ TUVO "INTENSAMENTE 2", LO QUE LA CONVIERTE EN LA CINTA MÁS VISTA EN LA HISTORIA DE NUESTRO PAÍS.

12,4%

FUE EL RETROCESO EN EL NIKKEI 225 (PRINCIPAL ÍNDICE DE LA BOLSA DE JAPÓN) QUE TUVIERON LAS BOLSA ASIÁTICAS EN EL DENOMINADO LUNES NEGRO, EL PASADO 5 DE AGOSTO.

♦♦ **Ballena olímpica.** París 2024 nos sigue dejando estampas memorables: durante la semifinal de surf, una ballena saltó inesperadamente, sorprendiendo a todos los asistentes. Ocurrió en las playas de Teahupo'o, en Tahití.



Contenido

10/08/23



18

Tejiendo una historia infinita

La argillera es un arte maravilloso que se trabaja con retazos de telas recicladas y mucha inspiración peruana en escenas típicas y paisajes coloridos. **Somos** visitó el taller de un grupo de mujeres que mantiene viva esta tradición desde Pampuna Alta, en San Juan de Miraflores.

06

De México con mucho estilo

Una nueva apertura en las inmediaciones de la Residencial San Felipe tiene a la gastronomía mexicana como protagonista: 52 MX combina un menú tentador con coctelería de autor, en un ambiente muy 'cool'. Hoy traemos todos los detalles.



- 08. Rutas: Paracas
- 12. Stefano Peschiera
- 22. Panaderías italianas
- 26. Circo Beat
- 30. Lorena Acosta
- 38. Despensa Amazónica
- 48. Astrología
- 49. Ederly

32

Cómo ser un hombre, según Carlín

El actor y conductor elista el que puede ser su trabajo más íntimo hasta hoy: "Rudo", un unipersonal donde explora todos los matices en torno a la masculinidad en nuestra sociedad, desde su propia experiencia. Conversamos con él al respecto.



42

Venezuela desde adentro

Más de un millón de venezolanos estarían viviendo actualmente en el Perú. Cada uno es un caso distinto, pero todos tienen una opinión fuerte sobre lo que se está viviendo en su golpeado país. Conversamos con varios de ellos.

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:
Nora Sugobona
nora.sugobona@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Gabriela Machuca, Víctor Idroga,
Úrsula Acuña, Verónica Calderón.

Corrección de estilo:
Yamileth Latona

Coordinador Somos web:
Jorge Chávez Noriega

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hians

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Pilo

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoselcomercio

REDACCIÓN
Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina,
La Victoria, Lima 311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina, La Victoria.
Teléfono: 311-6500, línea 2117.
Hecho el depósito legal 992005. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

Literatura

RETRATO DE UNA LEYENDA

Miguel Villegas, editor de DT de El Comercio, presenta la segunda edición del libro "Padre nuestro", que reúne cinco crónicas sobre el gran Lolo Fernández. Esta publicación fue la más vendida de la FIL Lima en la categoría deportes.

POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

Durante casi una década, Miguel Villegas se dedicó a cubrir todo lo que pasaba en Universitario de Deportes. Era un reportero minucioso, de esos que andaban con libreta y grabadora en mano, investigando, observando, anotando. Una especie casi en extinción. En ese tiempo, cocinaba en silencio un libro que buscaba responder la siguiente interrogante: ¿por qué Lolo Fernández es el futbolista más querido y respetado del fútbol peruano? Fue así como, en 2015, vio la luz "Padre nuestro", una publicación que aborda la figura del 'Cañonero' a partir de cinco historias reales.

"Yo nunca estuve muy seguro de reeditararlo porque significaba muchas cosas. Volver a abrir el libro, era reconocermelo y avergonzarme incluso. Y así pasaron nueve años. Pero, por otro lado, cuando en alguna conversación salía el tema de la 'U', de Lolo Fernández y del libro, yo siempre recibía comentarios muy generosos sobre esa primera edición y cómo había sido acogida. Entonces, fueron nueve años de una mezcla un poco rara

de cosas", comenta el autor.

El impulso de finalmente hacer una segunda edición lo recibió de sus amigos y colegas, entre ellos Juan Aurelio Arévalo Miró Quesada, director de este Diario, y Carlos Salas, subdirector. Se puso manos a la obra junto con Sandra López, editora general de Mesa Redonda y hada madrina de las publicaciones sobre la 'U'. El escenario no podía ser más propicio para presentar el libro: la FIL Lima, a pocos días de celebrar el

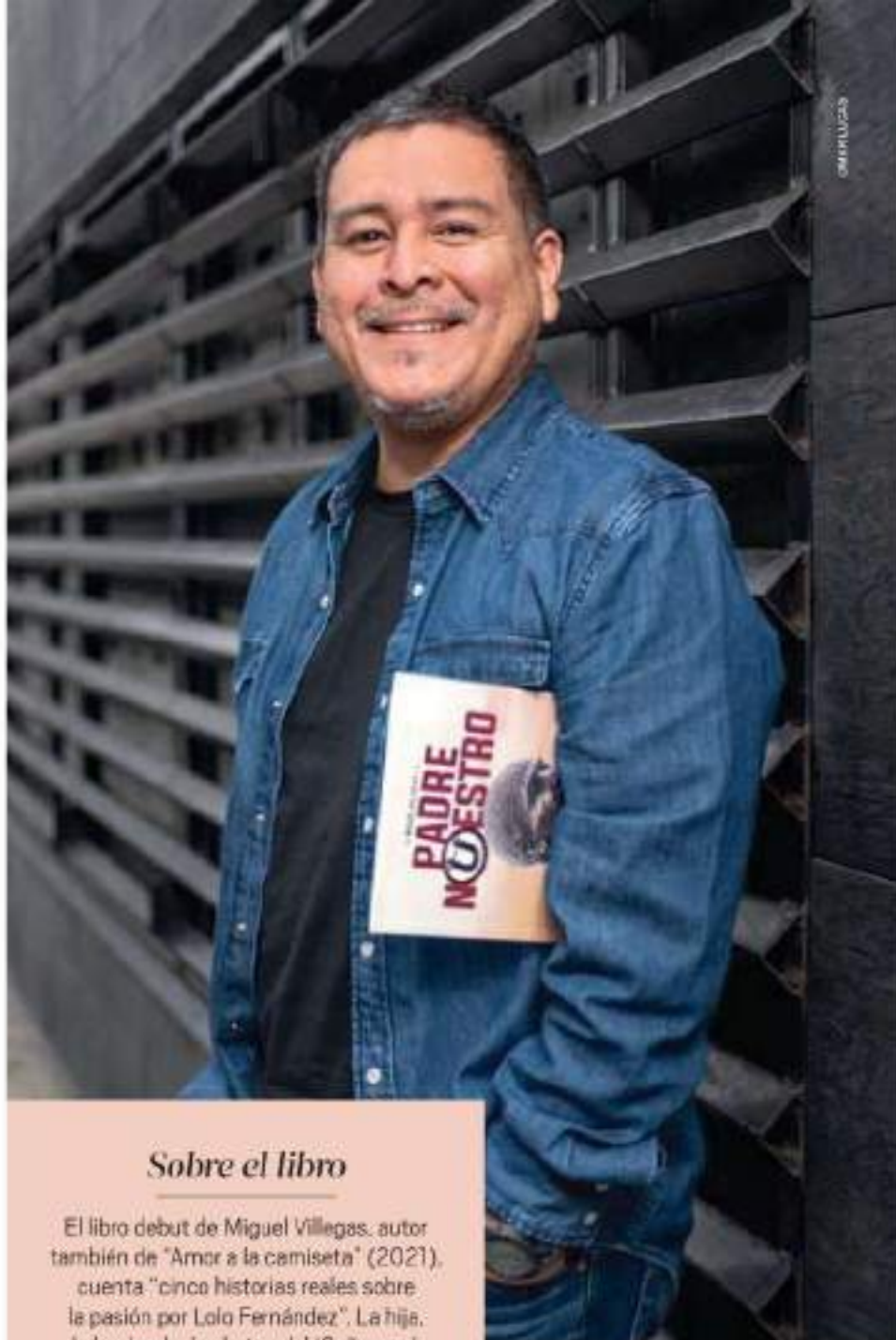
centenario del equipo crema.

"Esta segunda edición me dio la posibilidad de volver a homenajear y rendirle tributo al hombre que mejor entendió lo que significaba ser un hombre, es decir, Lolo Fernández, a sala llena en la FIL. Me permitió agradecerle, pedir aplausos y abrazar a quien es su heredero total, el 'Puma' Carranza, el ídolo hablando del ídolo. Fue mejor de lo que yo hubiese soñado", concluye Miguel. //

Sobre el libro

El libro debut de Miguel Villegas, autor también de "Amor a la camiseta" (2021), cuenta "cinco historias reales sobre la pasión por Lolo Fernández". La hija, la hacienda, las botas del 'Cañonero', el homenaje y la bandera son la mejor explicación de lo que fue la vida y obra del ídolo de Universitario de Deportes. A la venta en las principales librerías.

EL PERIODISTA Y CRONISTA MIGUEL VILLEGAS, POSANDO CON SU LIBRO "PADRE NUESTRO" BAJO EL BRAZO.



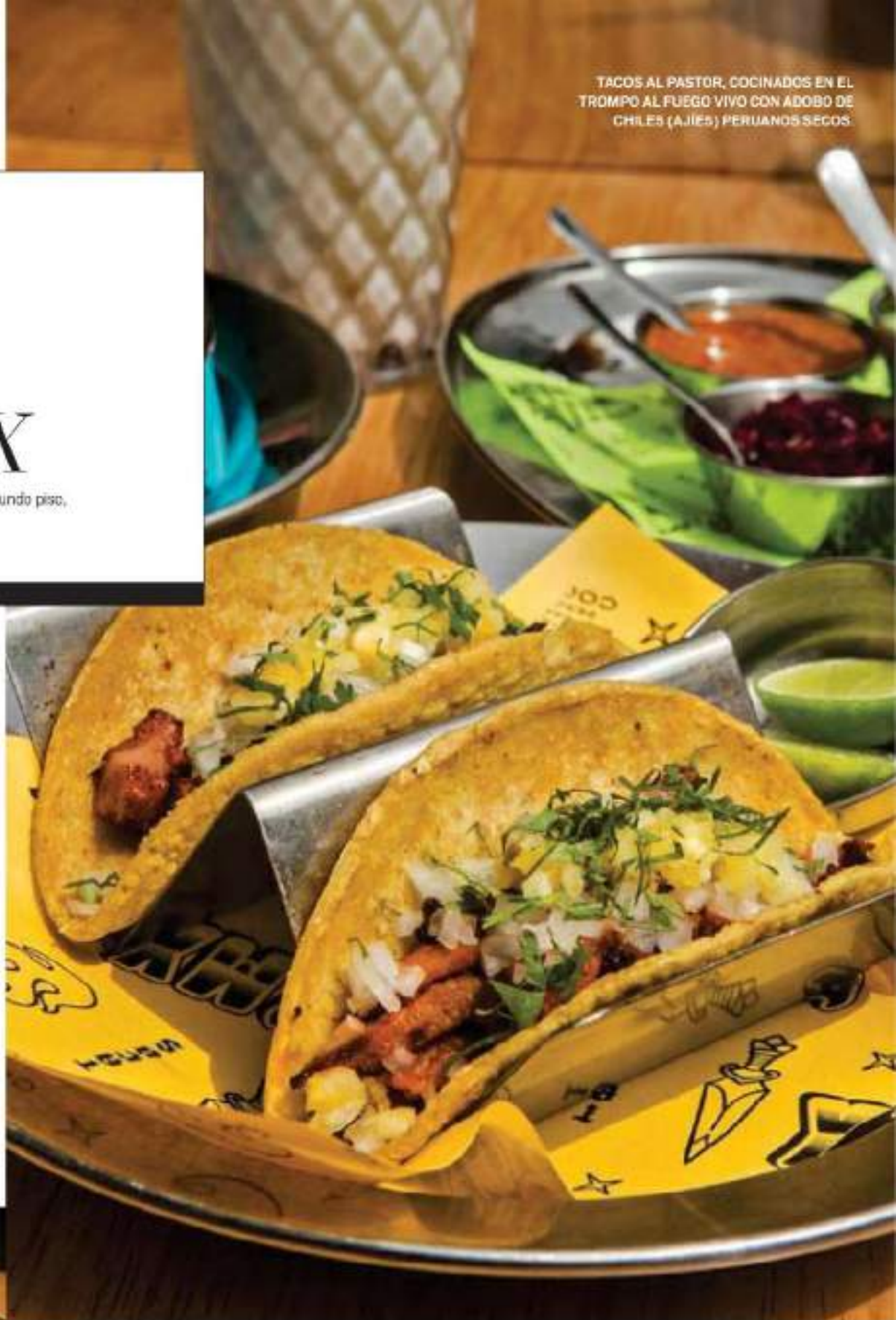
Gastronomía

52 MX

Dirección: C.C. San Felipe, segundo piso,
tienda 39, Jesús María
☎ 908 864 460
@ 52mx.pe

ELOTES (CON CHOCLOS
PERUANOS) ASADOS AL ESTILO
CALLEJERO, CON MAYONESA
DE CHIPOTLE, QUESO ANDINO Y
POLVO DE CHILE AHUMADO.

TACOS AL PASTOR, COCINADOS EN EL
TROMPO AL FUEGO VIVO CON ADOBO DE
CHILES (AJÍES) PERUANOS SECOS.



La gastronomía mexicana tiene un espacio asegurado en Lima, tanto en la mesa como en la barra. Un nuevo espacio ubicado en la residencial San Felipe llega con mucha onda y un menú repleto de sabores.



NORA SUGOBONO

FOTOS:
HEROÍNA ESTUDIO



IZQUIERDA: CÓCTEL
PALOMA O.G., CON TEQUILA
ALTOS PLATA, MEZCAL
DEL MAGUEY VIDA,
Cointreau, CORDIAL
AHUMADO, TORONJA
ROSADA, SAL DE JAMAICA
Y MR. PERKINS PINK SODA.
IZQUIERDA: TOSTADA DE
ATÚN MARINADO EN SALSA
NIKKEI, AGUACATE, COL DE
BRUSÉLAS CROCANES Y
MAYONESA DE CHIPOTLE.



En la cuenta de Instagram de 52 MX hay un link que conduce al usuario a información que resulta clave antes de la visita: nos dice cómo llegar, cómo hacer una reserva, qué se ofrece en la carta y —algo que se hace muy necesario— a qué suena el playlist de Spotify que pone el ritmo en el local. La música es tan parte de la experiencia como lo son mezcales, sales de gusanos, tortillas y otros detalles. Allí, los grandes éxitos de Los Ángeles Azules, Christian Nodal, Grupo Frontera, Natalia Lafourcade y Molotov (entre varios otros) nos van dando una idea de lo que podemos encontrarnos al llegar. Un lugar de comida mexicana muy 'cool', como se definen ellos mismos. Donde lo tradicional se mezcla con lo urbano, lo callejero, lo moderno. Ahí los sabores más conocidos de dicha gastronomía se mantienen casi intactos con pinceladas de toques locales, y el ambiente nos invita a quedarnos a brindar, compartir y brindar una vez más.

El proyecto es creación del empresario gastronómico Stefano Raffo (gestor de las marcas Poke 51, Victors Dou y Pizza Dou), quien desarrolló el concepto junto con Cristian Ruiz, chef de origen mexicano establecido en el Perú. Se conocieron hace un par de años para una consultoría, y al poco tiempo decidieron emprender un viaje a México que terminó por consolidar la futura propuesta. Sin saber bien adónde los llevaría este proyecto, empezaron a trabajar juntos, explorando la idea

de abrir un restaurante en Lima. Con el tiempo se unió también el chef Akira Shimabukuro, y ahí se terminó de cerrar el equipo. Hoy Akira maneja la operación, Cristian se encarga de la cocina y Stefano maneja el 'branding'. Su objetivo es uno: tener el mejor restaurante mexicano del mundo, con ingredientes peruanos. Ambicioso, quizá, pero Lima es buen lugar para empezar a probar la fórmula. Si bien estamos en el Perú, 52 MX es el código telefónico de México (de ahí el nombre de dicho espacio). Su idea es expandirlo fuera de nuestras fronteras, y este es el primer paso de un plan mucho mayor.

La carta de comida tiene una cara, suficiente para mostrar todo el menú. Preparaciones clásicas —siempre con un twist— como tacos en cuatro variedades (incluyendo uno de pescado al estilo californiano), quesadillas, guacamole con totopos elaborados en casa a base de maíz andino, o chicharrón de queso crocante se encuentran con sabores más inclinados a la fusión como un pato Manila con sabor achifado, dumplings de birria con asado de tira, gyozas fritas con pato confitado y mole poblano o tostadas del mar con cebiche (una mezcla entre el mexicano y el peruano) o atún marinado con salsa nikkei. Los cócteles son pura frescura, desde la paloma o el negroni al estilo mexicano (con mezcal) hasta un delicioso piña mentada —versión de la casa de la piña colada—, o perro negro, a base de whisky, tamarindo y toronja. Aquí se viene a pasarla bien. //

Lindo y querido

EL TOQUE PERUANO

Si bien la propuesta es mexicana en toda su expresión, hay algunos toques (como el choclo o los ajíes) que le dan un sabor local a la propuesta. Por ejemplo, las tortillas se elaboran de forma artesanal en una planta en el Callao con maíz peruano, aunque usando una técnica ancestral mexicana.

HAY MÉXICO PARA TODOS

Una parte muy importante de la expansión es el negocio B2B. Según indica Stefano Raffo, ya están trabajando para obtener los registros sanitarios que les permitan vender sus tortillas en supermercados, restaurantes y hoteles. Después de las tortillas, planean poner a la venta sus salsas.

EL LOCAL POSEE UN BAR Y COMEDOR INTERIOR, ADEMÁS DE UNA TERRAZA AFUERA.



EL MAR DE PARACAS SE
CARACTERIZA POR SUS AGUAS
MANSAS, IDEALES PARA
NADADORES PRINCIPANTES.

INVESTIGACIÓN



Rutas • **Paracas**

Aventuras por la bahía

Deportes acuáticos, excursiones y buena gastronomía. A solo tres horas de Lima, el renovado hotel The Legend Paracas Destination by Hyatt ofrece innumerables actividades para hacer en la hermosa bahía del sur peruano.

THE LEGEND PARACAS RESORT



EL RESTAURANTE
DEL HOTEL THE
LEGEND OFRECE
UNA AMPLIA
VARIEDAD DE
PLATOS MARINOS.

POR: JORGE CHÁVEZ NORIEGA

No hay mejor hora para llegar a Paracas que al caer la tarde: la bahía nos recibe con un impresionante sol que pinta el cielo de naranja, produciendo una mágica postal que difícilmente hoy podemos ver en Lima. Una de las ventajas de este paradisíaco lugar es su buen clima durante todo el año, con una temperatura promedio anual de 22 grados. Si queremos escapar del frío y la humedad, no hay que pensarlo dos veces al momento de elegir el destino: este apacible pueblo portuario es, sin duda, la mejor opción.

Nos instalamos en una de las habitaciones del nuevo hotel The Legend con salida directa a la playa. Esta noche dormiremos arrullados por el sonido de las olas. Un descanso necesario luego de tres horas de viaje para recargar energías y estar en óptimas condiciones para todas las actividades que nos han preparado.

MAR ADENTRO

A las 9 de la mañana nos dirigimos al muelle del hotel, donde nos espera un catamarán que nos llevará a recorrer la península de Paracas. Esta hora, nos dice el capitán de la



THE LEGEND PARACAS RESORT



RICHARD HINARE



JESSE K.

1. EL HOTEL THE LEGEND DE PARACAS TIENE CÓMODAS INSTALACIONES QUE CONECTAN DIRECTAMENTE CON LA BAHÍA.

2. ALGUNOS DE LOS DEPORTES QUE PODEMOS PRACTICAR SON PADDLE, KAYAK Y ESQUÍ ACUÁTICO.

3. INSTRUCTORES CAPACITADOS NOS AYUDARÁN A REMAR KAYAK EN EL MAR DE PARACAS.

embarcación, es la mejor para pasear por esta zona protegida, pues por la tarde los fuertes vientos podrían estropear nuestra excursión. Llevamos con nosotros algunas bebidas —agua, cervezas y una botella de prosecco— para hidratarnos y disfrutar aún más la experiencia.

Durante nuestro recorrido, podemos avistar algunas de las especies que habitan en este paraje natural: parihuanas con su distintivo plumaje blanquirrojo, delfines que emergen del agua para tomarse un respiro y lobos marinos que saltan de los peñascos para darse un refrescante chapuzón. El viaje nos lleva hasta el enigmático Candelabro de Paracas, un inmenso geoglifo cuyo origen se atribuye a los hombres astrónomos de la cultura Nasca.

De regreso a la costa, tenemos la posibilidad de practicar algunos deportes acuáticos. En primera instancia, nos animamos a hacer paddle, una actividad que consiste en pararnos sobre una tabla con un remo que nos permite navegar por las aguas mansas de la bahía, mientras una suave brisa nos acaricia el rostro. Luego subimos a una canoa para hacer kayak, bajo el mando de un instructor debidamente capacitado que nos guiará en nuestra aventura. En ambos casos, la clave está en mantener el equilibrio.

Culminamos nuestra jornada en el restaurante del hotel. Como no podía ser de otra forma, destacan platos de inspiración marina: conchas de abanico en salsa de ají amarillo, causa con tartar de atún, chaufa de pescado (con pesca del día), entre otros. Como bien dicen, la vida en el mar es más sabrosa. //

Los tips

¿CÓMO LLEGAR?

Diversas empresas de transporte, como Cruz del Sur, salen diariamente de Lima hacia Paracas. El costo promedio del pasaje es de 60 soles.

CONFORT

El hotel The Legend cuenta con diversos espacios para un mejor disfrute de nuestra

estadia: piscina, jacuzzi templado, gimnasio, juegos de mesa y mucho más.

CÓMO RESERVAR

En la plataforma www.booking.com podemos separar la habitación que mejor se nos acomode. Más información, en Instagram: @thelegend.paracas



FOTOS: COOL EARTH

Una tradición por heredar

Rosa Paukai y las mujeres de Amarno no solo buscan impactar en el presente. Además de enfocarse en su producción de biojoyería, enseñan a las nuevas generaciones a reforestar el bosque y a hacer junto a ellas collares y pulseras que son parte de la herencia awajún.

A FIN DE POTENCIAR SU LABOR, ESTA COMUNIDAD DE LA AMAZONÍA PERUANA PIDE APOYO PARA ACCEDER A ELECTRICIDAD E INTERNET, ASÍ PODRÁN AMPLIAR LA DIFUSIÓN DE SUS PIEZAS.

Diseño

JOYAS CON HISTORIA

Cuarenta mujeres del pueblo awajún protegen los bosques de la Amazonía y luchan por la preservación de sus herencias culturales a través de la biojoyería y tallados.

POR:
CELESTE PÉREZ



ACTUALMENTE, ESTAS MUJERES TAMBIÉN LIDERAN UNA INICIATIVA PARA EL RESCATE DE MÁS DE 500 PLANTAS NATIVAS EN LA AMAZONÍA PERUANA.

El corazón de la Amazonía atesora herencias incomparables y es fuente de innumerables recursos para la humanidad. Sin embargo, para la comunidad nativa de Urakuza (región Amazonas), el bosque es también su hogar.

“La Amazonía es parte de nuestra identidad como mujeres awajún. Con el tiempo, presenciamos alarmadas que tanto el bosque como nuestra cultura ancestral han ido desapareciendo, así que nos pusimos a trabajar para que no pase”, comenta Rosa Paukai, presidenta de la asociación Amarno, que se dedica a crear piezas de joyería con insumos del bosque tropical.

Con una historia de 20 años de trabajo tradicional (desde que se creó el primer club de madres para la elaboración de piezas de biojoyería en la comunidad), estas mujeres han

aumentado en número y en logros.

“En 2005, empezamos con 20 mujeres. Hoy somos 40 socias y un hombre que se dedica a trabajar tallados. Cambiar la realidad de aquellos años, en que iniciamos, nos ha llevado a proteger la cosmovisión del pueblo awajún que se estaba perdiendo”, precisa Paukai.

Para ellas, las plantas y semillas utilizadas en brazaletes, collares y anillos tienen un valor más allá de lo material. Los huayruros, por ejemplo, sirven para la protección. En tanto, las semillas que conocen como “sígueme-sígueme”, se encargan de atraer la buena suerte. Recolectados en el bosque tropical, muchos de estos ejemplares lamentablemente están en peligro de desaparecer por la deforestación y contaminación. Atentas a esta problemática, las mujeres awajún que conforman

Amarno comenzaron un trabajo de siembra y reforestación de especies nativas como la achira, la cumplia y el achiote. Hasta hoy, van acumulando cerca de 500 árboles y plantas.

“Estas acciones demuestran que el cambio climático afecta directamente las posibilidades de los pueblos indígenas de poder mantener viva su cultura”, explica Nelson Pérez, coordinador de Cool Earth, organización benéfica que apoya al proyecto Amarno y se suma para proteger la selva tropical.

Luego de sorprender en la edición bicentenario de Ruraq Maki en la capital, las mujeres de Amarno han vuelto a su hogar y se encuentran listas para seguir creciendo y protegiendo la Amazonía a través de sus piezas. Puede seguir su trabajo en @kumpia_arte-sania_awajun en Instagram. //

DESCUBRIR LA FILOSOFÍA

Las ideas de los grandes pensadores, como nunca antes te lo habían contado,
para interpretar el mundo que nos rodea.

LIBROS
EXCLUSIVOS
TAPA DURA



ENCUÉNTRALOS TODOS LOS MARTES EN TU QUIOSCO FAVORITO DESDE EL 13 DE AGOSTO



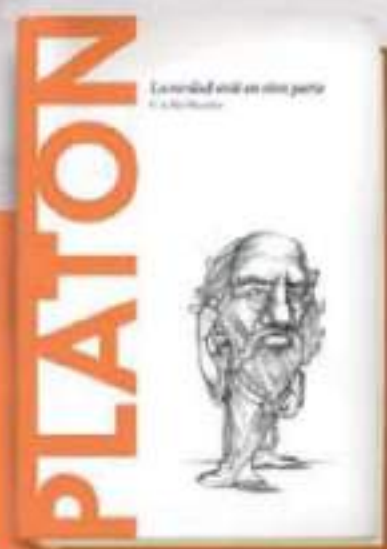
ESCANÉAME
PARA MÁS INFO

PRIMERA ENTREGA
PLATÓN

- PRECIO DE LANZAMIENTO -
S/10.00



13/08/2024



PESCHIERA EN
PLENA COMPETEN-
CIA EN EL MAR DE
ROUCAS-BLANC, EN
MARSELLA, EL PA-
SADO 1 DE AGOSTO.



STEFANO
PESCHIERA

CONTRÁ
VIENTO
Y MAREA



Esta semana, el gran velerista peruano le regaló una alegría a todo el Perú: obtuvo la medalla de bronce en París 2024. Un suceso que rompe el maleficio de 32 años sin llegar al podio olímpico. En un país que le brinda escaso apoyo al deporte, este histórico resultado proviene esencialmente del esfuerzo de Stefano y sus familiares más cercanos, con quienes conversamos en la siguiente crónica.

POR:
CELESTE PÉREZ



POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA





El último miércoles, Stefano Peschiera (Lima, 1995) se volvió inmortal. Tras obtener la medalla de bronce en París 2024, el velerista inscribió para siempre su nombre en las páginas más gloriosas del deporte peruano, al lado de Edwin Vásquez, Juan Gilha, Francisco Boza y las chicas del vóley. Luego de 32 años, Stefano terminó con una sequía de medallas olímpicas que parecía eterna y, de esta manera, le dio una alegría a un país que no está acostumbrando a ganar.

Luego de múltiples reprogramaciones por mal clima, la regata final en la modalidad dinghy se llevó a cabo el 7 de agosto en el mar de Marsella. Peschiera se ubicó entre los diez mejores veleristas que alcanzaron una chance para obtener una medalla. Era el tercer mejor puntuado de la competencia. Es decir, se subió a su bote y corrió la última etapa con la medalla colgada en el cuello, y nadie se la pudo arrebatar: ni la presión, ni el poco viento, ni el húngaro Jonatán Vadnai, quien le pisó los talones a todo momento y casi nos deja con las manos vacías una vez más.

Lo hecho por Stefano tiene un valor incalculable. En el Perú, solo el 2% de los patrocinios se destinan a los atletas que compiten en el ciclo olímpico, mientras que en otros países de la región la cifra llega al 10%. Contra viento y marea, el deportista peruano pudo conseguir el presupuesto necesario para prepararse y costear su entrenamiento integral, el cual además incluye sesiones de fisioterapia, psicólogo deportivo, nutricionistas, suplementación especial y más.

“Creo que esta es una gran motiva-



ERNESTO ARÍAS

FRANCESCO PULLIATI, JEAN PAUL DE TRAZEGNIES Y STEFANO PESCHIERA EN UNA FOTOGRAFÍA DEL RECUERDO, DURANTE LOS ENTRENAMIENTOS DEL EQUIPO PERUANO DE VELA A PUERTAS DEL SUDAMERICANO OPTIMIST DE 2008.



EN 2019, EL VELERISTA DESTACÓ COMO ABANDERADO DEL TEAM PERÚ EN LOS JUEGOS PANAMERICANOS QUE TUVIERON LUGAR EN LA CAPITAL. LA INAUGURACIÓN SE LLEVÓ A CABO EN EL ESTADIO NACIONAL.

“
NADA ES FÁCIL EN LA VIDA Y ÉL
LO HA ENTENDIDO A LO LARGO DE
SU CARRERA. HOY OBTIENE LA
MEDALLA A PUNTA DE ESFUERZO,
SACRIFICIO Y ENTREGA

María Elena Loret de Mola
MADRE DE STEFANO PESCHIERA



GETTY IMAGES

ción para los deportistas, no solamente para los que estuvieron muy cerca de subir al podio, sino para todos los deportistas peruanos en general. Esta edición de Juegos Olímpicos hemos venido a competir, no solo a participar. Hemos tenido a varios compatriotas como protagonistas de distintas competencias. Ha sido la mejor presentación en cuanto a resultados para el deporte peruano", sostiene Patrick Espejo, periodista especializado en temas polideportivos y enviado especial de ATV a París.

Además del logro obtenido por Stefano, los Juegos Panamericanos Lima 2027 —sostienen los especialistas— deberían marcar un punto de inflexión para el deporte peruano. La idea es que no vuelva a pasar tanto tiempo para alcanzar una medalla olímpica. Para ello, es primordial que nuestra dirigencia deportiva se ponga verdaderamente la camiseta. No solo para la foto.



CÉSAR RODRÍGUEZ Y KIMBERLY GARCÍA LOGRARON EL CUARTO LUGAR EN LA MARATÓN MARCHA POR RELEVO MIXTO.



Diplomas olímpicos

♦♦ La presencia peruana en los Juegos Olímpicos 2024 ha mantenido en vilo a todo el país, despertando una suma de emociones que no se sentían en mucho tiempo. Aquí la relación de deportistas peruanos que quedaron entre los ocho primeros puestos y alcanzaron el honor de llevarse el diploma olímpico: La favorita Kimberly García y César Rodríguez lograron el cuarto lugar en maratón marcha por relevo mixto. La huancaína Evelyn Inga quedó en el octavo lugar en marcha atlética de 20 kilómetros y con ello obtuvo el mejor resultado de un atleta peruano en los Juegos Olímpicos.

La velerista María Belén Bazo se posicionó en el cuarto lugar en la semifinal de windsurf femenino. El tirador Nicolás Pacheco se ubicó en el top 6 de tiro en skeet masculino. Y el surfista Alonso Correa alcanzó el cuarto lugar tras pelear el bronce con el brasileño Gabriel Medina.

HIJO DEL VIENTO

Stefano Peschiera estaba destinado a ser un hombre del mar mucho antes de nacer. Para conocer su historia nos tenemos que remontar a inicios del siglo veinte, exactamente a 1902, cuando Marco Aurelio Peschiera, su bisabuelo, llegó al Perú proveniente de Italia. No solo trajo consigo una maleta cargada de sueños y esperanzas, sino también las primeras embarcaciones lightnings, dando así origen a las competencias de vela en nuestro país.

La tradición de surcar los mares pasó en su familia de generación en generación. Años después, su abuelo Alfonso lo llevó con él a recorrer la inmensidad del océano a bordo del Anfirite, una embarcación adquirida por su familia en la década del sesenta que cambiaría para siempre la vida del pequeño Stefano.

“Desde chico, siempre fue disciplinado y fuerte. Cuando tenía en la mira un objetivo que quería alcanzar, no se apartaba de ello”, le cuenta a **Somos** desde Francia su madre, María Elena Loret de Mola, quien no pudo evitar emocionarse hasta las lágrimas cuando vio a su hijo subirse al podio en la costa de Marsella. “Nada es fácil en la vida y él lo ha entendido a lo largo de su carrera. Hoy obtiene la medalla a punta de esfuerzo, sacrificio y entrega, sin dejar de lado algo muy importante, que es la humildad, la virtud más importante. Stefano aprendió de sus derrotas y de escuchar a los demás”, añade, orgullosa, María Elena.

En noviembre del año pasado, tras conseguir la medalla de oro en los Panamericanos Santiago 2023, Stefano le contaba a **Somos** que su mente ya se encontraba enfocada en París 2024. “Es un deporte que viene de familia. Es duro, pero increíble. Para mí siempre es un honor representarlos no solo a ellos, sino al Perú y a toda su gente”, declaró en aquella oportunidad. El grito de victoria tenía que llegar. “Esto significa mucho para mí. Orgullo, felicidad, tranquilidad. Es el fruto de un trabajo bien hecho, muy profesional, que no hubiera podido lograr sin el apoyo de la gente que más quiero. Le agradezco a mi equipo, al país y a mis auspiciadores. Es una medalla de todos”, dijo el velerista peruano poco después de la ceremonia de premiación, donde compartió el podio con el australiano Matt Wearn (oro) y el chipriota Pavlos Kontides (plata).

Campeón sudamericano de vela y dos veces olímpico —en Río 2016 (#31) y Tokio 2020 (#25)—, nuestro medallista con-



STEFANO POSA JUNTO A MARÍA BELEN BAZO (25), QUIEN LOGRÓ EL CUARTO LUGAR EN VELA WINDSURF, MODALIDAD IQFOIL, EN PARÍS 2024, OBTENIENDO ASÍ DIPLOMA OLÍMPICO.

Más emociones deportivas

♦♦ Mañana domingo 11 de agosto, el Perú continuará disputando las medallas olímpicas, esta vez en la disciplina de atletismo-maratón.

Las atletas Gladys Tejeda, Thalía Valdivia y Luz Mery Rojas competirán a la 1 a.m. (hora peruana) y el país entero las seguirá alentando.

Puede seguir la transmisión por señal abierta en ATV y por Claro Sports en su cuenta de YouTube.

cluye su ciclo de competencias en lo más alto de la élite deportiva, remando contra la desidia y el abandono de un Estado que apoya muy poco a los atletas peruanos. “Cada vez que navega, él dice que no lo hace solo, que navega con todos nosotros en el corazón. Se merece este logro porque lo he visto esforzarse desde que tenía apenas seis años”, comenta Claudia Peschiera, hermana mayor del deportista. En múltiples ocasiones, Stefano ha dicho que le dedica sus éxitos a toda su familia, en especial a su abuelo Alfonso, de quien lleva una fotografía como una suerte de amuleto en su chaleco de competencia.

En la historia quedará registrado que un 7 de agosto de 2024 —fecha que además coincide con el centenario de Universitario de Deportes, club del que nuestro medallista es hincha acérrimo— la bandera peruana volvió a flamear en podio olímpico. Tuvieron que pasar más de tres décadas para que suceda. Por eso, nuestro agradecimiento con Stefano Peschiera será eterno. //

Los otros medallistas

SELECCIÓN NACIONAL DE VÓLEIBOL

(29.09.88)

En setiembre de 1988, millones de peruanos madrugaron para ver a la selección nacional de vóleybol jugar la final de ese deporte contra la poderosa Unión Soviética. La campaña de las doce matadoras peruanas en Seúl 88 había sido ejemplar, con impresionantes victorias que hacían soñar a más de uno con la medalla de oro. El partido contra las "rusas" fue legendario y estuvo para cualquiera, pero el rival consiguió imponerse en el quinto set a las lideradas por Man Bok Park, lo que marcó la derrota del equipo nacional que al final obtuvo la medalla de plata.



JUAN GIHA

(28.07.92)

Hasta la victoria de Stefano Peschiera, Juan Giha era el último peruano que había recibido una medalla olímpica. Su célebre victoria ocurrió durante los Juegos de Barcelona, en 1992, y nada menos que en el día central de nuestras Fiestas Patrias. Giha obtuvo el segundo puesto en la prueba de skeet, en tiro, y la tocó compartir el podio con la campeona china Zhang Shan y el italiano Mario Bruno Rossetti, que se alzó con la medalla de bronce. Giha consiguió 222 puntos y se quedó a un punto, nada más, de alcanzar el oro. Tenía 37 años en esa época.

EDWIN VÁSQUEZ ES
EL ÚNICO PERUANO
QUE HA RECIBIDO UNA
MEDALLA DE ORO EN UNAS
OLIMPIADAS. LA GANÓ
DURANTE LOS JUEGOS DE
LONDRES, EN 1948.



EDWIN VÁSQUEZ

(02.08.48)

El récord, hasta ahora imbatible, del gran Edwin Vásquez es ser el único peruano que ha recibido una medalla de oro en unas olimpiadas. La ganó durante los Juegos de Londres, en 1948. Vásquez fue el mejor en tiro con pistola libre a una distancia de 50 metros. Su proeza se agiganta más cuando él mismo reconoció que su arma era mucho menos sofisticada que las de sus rivales, entre ellos el famoso sueco Torsten Ullman. Fue recibido con honores en el aeropuerto de Lima, con la banda de la Guardia Republicana interpretando el himno nacional.



FRANCISCO BOZA

(31.07.84)

La segunda medalla olímpica en la historia del Perú la obtuvo Francisco Boza, coloquialmente llamado Parcho, durante los Juegos Olímpicos de Los Ángeles, en 1984. Boza apenas contaba con 19 años cuando consiguió imponerse a la mayoría de sus rivales en la disciplina de tiro en fosa, lo que le valió una medalla de plata. El país entero aplaudió la hazaña del peruano y no se guardó su emoción cuando lo fue a recibir un 8 de agosto de 1984 al aeropuerto Jorge Chávez. Ni bien pisó suelo peruano, una multitud acudió a recibirlo, y al poco tiempo ya lo estaban cargando en hombros, como se hacía en el pasado con los héroes populares.

• Legado

Retazos que cuentan *historias*



Migrantes e hijas de migrantes de Pamplona Alta, en San Juan de Miraflores, hacen de la arpillería un arte colorido que recrea momentos icónicos y los más hermosos paisajes. Con retazos de telas recicladas, las arpilleras de Pamplona Artex difunden la cultura de costa, sierra y selva con un sentido social.



DIANA GONZALES OBANDO

FOTOS:
OMAR LUCAS



PAMPLONA ALTA ES EL ESCENARIO DONDE MUJERES DE DIVERSOS ORIGENES SE REÚNEN PARA CREAR CON SUS MANOS Y LA TÉCNICA DE LA ARPILLERÍA PAISAJES MULTICOLORES.

S

e reúnen cada lunes por la tarde, religiosamente, en una cochera prestada de Pamplona Alta, San Juan de Miraflores. Solo por unas horas, porque el carro que la ocupa llega por la noche. Como cada semana, las diez mujeres artesanas que integran Pamplona Artex deben coordinar detalles de los pedidos, poner los precios, verificar que las confecciones se encuentren en óptimas condiciones. Ellas son arpilleras, maestras de un arte manual que empezó a difundirse en Lima desde la segunda mitad de los años setenta. Fueron voluntarias chilenas las que llegaron a esta zona, cuando todo era polvo, y les enseñaron la técnica de la arpillería. Este arte nació en el país del sur como una manera de protestar de las mujeres ante la dictadura de Pinochet a través de las imágenes.

La arpillería consiste en usar retazos de diversas telas para recrear paisajes, personajes y estampas cotidianas. Cada una de las integrantes tiene una tarea específica. Se llevan el trabajo a casa donde también colaboran sus hijos, esposos y familiares. Con los retazos —que pueden ser de terciopelo, velur, licra, popelina, pana, terciopelo o cualquier tipo de tela que no se deshila— arman muñequitos, animalitos, la flora de costa, sierra y selva, hasta recrear preciosas imágenes en movimiento, así como sus cielos, ríos y montañas.

Cada cuadro, como llaman al producto final, es único, no habrá otro idéntico así lo pidan, y pueden ser de diversos tamaños. “El

más grande que hemos hecho ha sido un nacimiento de 6 metros de ancho por 3 de alto para el Museo de la Catedral de Lima. Tuvimos que dividirlo y, una vez terminado, unimos sus partes”, nos cuenta Silvia Huamán (51), representante y administradora de Pamplona Artex. El más difícil y el que les demandó más tiempo de investigación fue la representación de distintos países del mundo con su vestimenta, personajes y costumbres. Las arpilleras pueden recrear cualquier tipo de imagen, incluso algunas no tan santas como la vez que les pidieron playas nudistas y hasta poses eróticas. Ellas lo recuerdan y explotan de risa, pero como profesionales cumplen con lo solicitado. “Chamha es chamha”, nos dicen.

Algunas de las integrantes de Pamplona Artex se dedican de lleno a la arpillería, pues representa un ingreso importante para sostenerse. Otras deben dividir su tiempo con actividades adicionales que les generen dinero como la venta de comida y postres.



LAS ESTAMPAS QUE REALIZAN LAS ARPILLERAS SON INFINITAS. MOTIVOS DE COSTA, SIERRA Y SELVA FORMAN PARTE DE LOS PRINCIPALES PEDIDOS.

EN PAMPLONA EXISTEN MÁS GRUPOS DE MUJERES ARPILLERAS. TAMBIÉN ESTÁN EN OTRAS ZONAS DE LIMA Y PROVINCIAS COMO HUAYCÁN, INDEPENDENCIA Y PUCALLPA.





“
PARA ESTAR DONDE ESTAMOS,
HEMOS CAMINADO MUCHO.
NOSOTRAS MOSTRAMOS LA
IDENTIDAD DEL PERÚ, NO ESTAMOS
POR LAS PURAS: ¡SOMOS
ARTESANAS!

Zoila Calderón
ARTESANA

FOTOG. OMAR LUCAS

AIDÉ ALEJO, MARÍA ESTHER DE LA CRUZ,
SILVIA HUAMÁN, EMMA SOLÓRZANO, ZOILA
CALDERÓN Y LORENZA ROMERO SON ALGUNAS
DE LAS 10 INTEGRANTES DE PAMPLONA
ARTEX. TIENEN ENTRE 50 Y 74 AÑOS.



CAMBIO SOCIAL

“Se podría decir que la arpillería peruana nació en Pamplona”, afirma Silvia. “Por eso queremos difundirla, darle el valor que se merece y seguir reuniendo información de los orígenes”. Ella junto a Zoila Calderón (56) se conocen desde que eran muy jóvenes y la arpillería era un arte más difundido en Pamplona.

Zoila nos cuenta que a los 18 años veía a mujeres arpilleras por su zona y ella las imitaba: “Me imaginaba los paisajes de mi pueblo, en Huánuco, sus corralitos y animalitos; así comencé y, de la nada, salieron los pedidos”. En aquellos años, llegaban a reunirse más de 100 mujeres arpilleras para confeccionar las obras. Esto lo vivió María Esther de la Cruz (71): “Los viernes llegaba una alemana a recoger los trabajos en un escarabajo [Volkswagen] y lo llenaba todito de nuestra arpillería”. Ahora el panorama es distinto. Nos cuentan que antes de pandemia tenían un local en el Centro de Lima donde vendían sus cuadros, pero lo tuvieron que dejar. Sin embargo, la lucha por subsistir en este arte colectivo continúa: “Para estar donde estamos, hemos caminado mucho. Nosotras mostramos la identidad del Perú, no estamos por las puras: ¡somos artesanas!”, exclama Zoila reclamando el valor de su trabajo. La vida le ha enseñado que no siempre se puede confiar en la gente, pues han sido estafadas o nunca les pagaron los pedidos a consignación. Pero nada las detiene. Ahora se toman su tiempo y prefieren no vivir estresadas con las fechas de entrega. Además, con la experiencia, han acelerado los tiempos de producción.

Las integrantes de Pamplona Artex buscan siempre estar en contacto con su comunidad. Realizan talleres gratuitos para la colectividad, y así colaboran con un cambio social, quieren que Pamplona sea vista como un espacio positivo y no como una zona peligrosa. Con la arpillería, estas mujeres van pintando de muchos colores los paisajes grises de la ciudad. //

Arte migrante

La historiadora Sirley Ríos ha realizado una investigación sobre la arpillería peruana y sus orígenes en el libro “Artesanías del Perú. Historia, tradición e innovación”. Se encuentra online.

En los años ochenta, el grupo Compacto Humano reunió a más de 100 arpilleras de Pamplona Alta, pero se diluyó. En el año 2000 se formó Pamplona Artex.

Para contactarse con Pamplona Artex y realizar pedidos pueden escribir por WhatsApp al número 973 642 118. Conoce más de su trabajo, cursos y talleres en IG: @pamplona_artex.



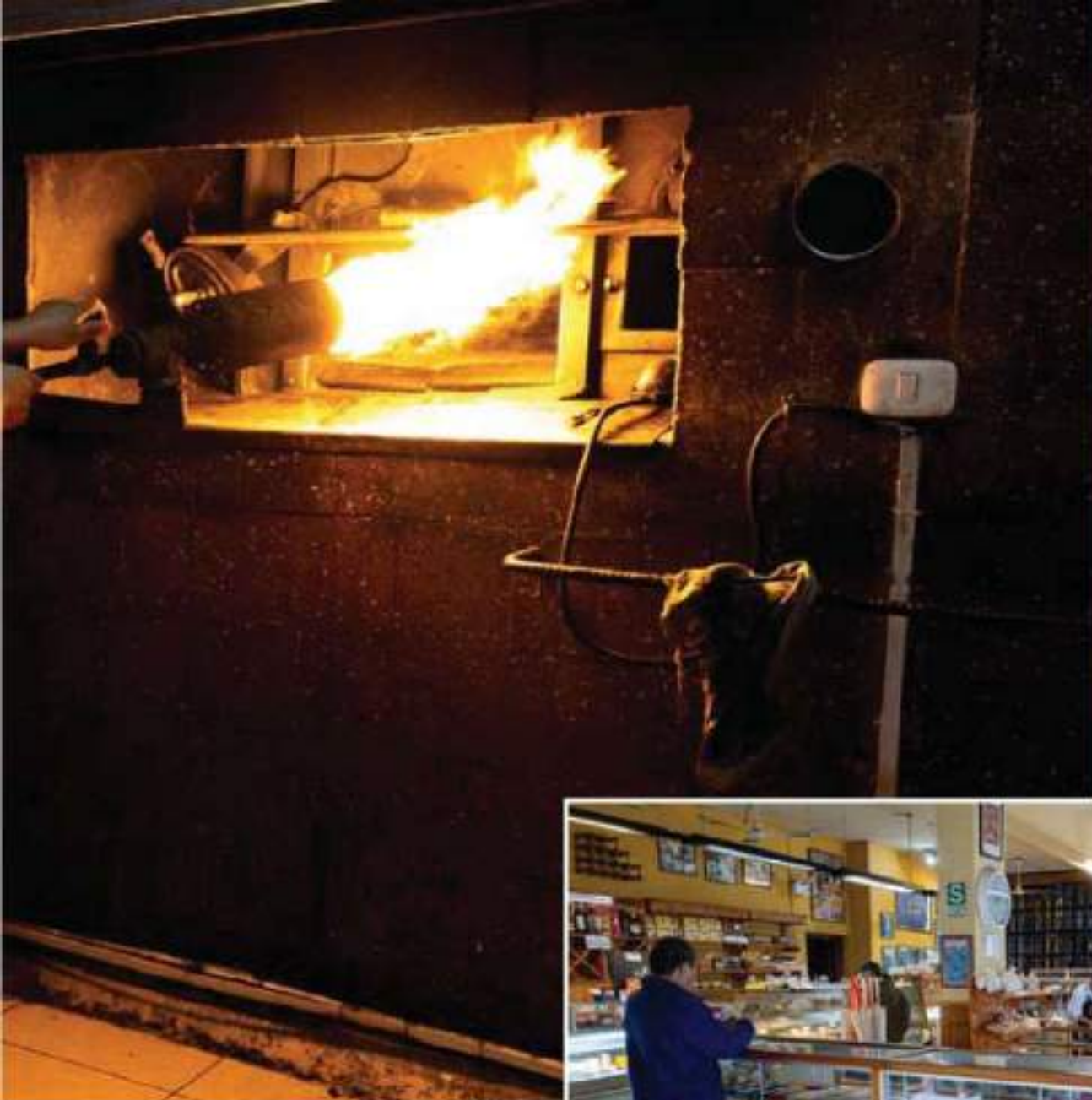
PAN A LA ITALIANA

En Santa Beatriz y Jesús María, el pan, los sándwiches y los pasteles todavía se preparan al estilo europeo clásico. La zona concentra varias panaderías fundadas por italianos inmigrantes en el siglo XX. Sus nietos mantienen viva la tradición.



ÓSCAR GARCÍA

FOTOS:
RAFAEL CORNEJO



EL ANTIGUO HORNO DE LA PANADERÍA BERISSO, DE LA AVENIDA ARENALES. EL PISO DE LADRILLO SE CALIENTA CON FUEGO PARA LOGRAR UN SABOR ESPECIAL.

BERISSO TIENE DOS LOCALES, UNO ENFRETE DEL OTRO. ADemás DE LA PANADERÍA, ESTÁ EL RESTAURANTE.



Crecer en la hermosa y residencial Santa Beatriz en los años 80 era estar rodeado de muchas opciones culinarias de inconfundible sabor europeo. Acaso por la cercanía del original colegio Antonio Raimondi, de la avenida Arequipa, la zona era abundante en negocios de inmigrantes italianos que llegaron para establecerse como empresarios o comerciantes. Y lo que mejor sabían hacer era pan y pasta. Si se vivía por José Gálvez, pegado a Paseo de la República, la panadería favorita era Génova, de don Eugenio Fossa, famosa por sus tortas y fuggazzas que alegraban los lonches de media tarde. A varias cuadras de ahí, se ubicaba la panadería Cuneo, que primero estuvo en el Centro de Lima y era la predilecta entre los vecinos de las primeras cuadras de la avenida Arenales. Ambos negocios sucumbieron a las crisis, pero los rezagos de esa presencia italiana en la zona no han desaparecido.

En la cuadra 11 de la avenida Arenales todavía está en pie y en buena forma Berisso, una de las panaderías italianas más antiguas

de Lima. La fundó Eugenio Berisso Bacigalupo, uno de esos inmigrantes italianos que vinieron al Perú en la primera mitad del siglo XX atraídos por la leyenda del joven país sudamericano que prometía prosperidad. "Mi abuelo primero llegó a Buenos Aires, luego a Valparaíso, antes de desembarcar en el Callao. Vino porque le dijeron que en el Perú había italianos que andaban a caballo con espuelas de plata, lo que significaba que les iba muy bien", recuerda Luis Berisso, nieto de Eugenio y actual dueño del negocio fundado en 1938.

Se iniciaron vendiendo helados, ravioles y capelletis en el primer piso de su casa, pero

“
NOSOTROS SOMOS DE LA
LIGURIA, Y CREO QUE EL 70% DE
ITALIANOS QUE LLEGARON AL
PERÚ SON DE ESA REGIÓN. ERAN
GENTE DE MAR QUE PARTÍA DEL
PUERTO DE GÉNOVA

Luis Berisso
EMPRESARIO PANADERO



INFAD CORNELIO



LOS HERMANOS LEVAGGI DANERI
LLEGARON AL PERÚ EN LA PRI-
MERA MITAD DEL SIGLO XX. FUE
VITTORIO LEVAGGI, AL CENTRO,
QUIEN FUNDÓ LA PANADERÍA.

GIORGIO CHIAPPE LEVAGGI
Y EL HORNO DE LADRILLO
DE LEVAGGI. COMO HIJO DE
PANADEROS, SABE HACER DE
TODO, DESDE APOYAR PARA
ELABORAR EL PAN HASTA
BARRIER D' MOVER MESAS

ARCHIVO HISTÓRICO

La
relación de
los Italianos y el
pan se remonta al
Renacimiento cuando
sus cocineros se
hicieron famosos
en Inglaterra y
Francia.

el crecimiento fue exponencial y pronto Berisso se volvió un punto de encuentro de muchas personas que, incluso no viviendo en el distrito, hacían una escala en esta panadería y restaurante para tomarse un café, beber una copa de vino o comer un sánduche de jamón del país, hecho con una receta de don Eugenio que hasta ahora se mantiene entre los cocineros del local.

COMO EN ITALIA

Aunque la inmigración italiana se remonta al virreinato, fue durante la época de la República, en el siglo XIX, que esta se hizo de forma más sostenida tras el 'boom' del guano. En su texto "Los italianos en el Perú", Robert Paris precisa que a inicios del siglo XX había más de 10 mil italianos en el país, entre los nacidos de primera generación y sus hijos. Otra gran oleada llegó luego de la Primera

Guerra Mundial, en las décadas iniciales del siglo XX. Muchos abrieron bodegas o pulperías en el Centro de Lima, otros optaron por el negocio de las tabernas y un buen puñado escogió destacar en la panadería. "Nosotros somos de Liguria, y creo que el 70 por ciento de los italianos que llegaron al Perú son de esa región. Liguria es una región pequeña en la frontera con Francia, en el noroeste, conocida por su gente de mar debido a su costa y a que su ciudad principal, Génova, era entonces uno de los puertos más importantes de Europa", añade Berisso.

Un inmigrante italiano de la Liguria fue don Vittorio Levaggi, que abrió la panadería que lleva su apellido en Santa Beatriz. Se ubica en una famosa casona roja en la cuadra 14 de la avenida Petit-Thouars. No se puede confundir porque en la esquina misma se lee en letras grandes: Levaggi.

Panes italianos famosos son el ciabatta y la focaccia, de la zona de la Liguria. En repostería, su producto estrella sigue siendo el panetón (panettoni).

UNA TÍPICA PANADERÍA LIMEÑA EN LOS AÑOS 60. LA FAJA QUE SE VE AL CENTRO DE LA FOTO-SERVÍA PARA SACAR PAN CALENTITO DEL HORNO.



LOCAL DE ROVEGNO UBICADO EN JESÚS MARÍA, EN LAS PRIMERAS CUADRAS DE LA AVENIDA ARENALES.

Dónde encontrarlas

PANADERÍA LEVAGGI

Tiene más de 50 pasteles y produce sus propios embutidos y empanadas. Se encuentra en la avenida Antonio Álvarez de Arenales, 1499. Santa Beatriz. Cuenta con servicio de delivery de Rappi.

pastelería y una panadería. La especialidad es jamón del país. Tiene dos locales (Arenales 1100 y Mariátegui 122).

PANADERÍA ROVEGNO

El local tradicional de Rovegno se ubica en Dos de mayo 1498, San Isidro. Otro espacio, con distinta administración, opera en Arenales 474, Jesús María.

PANADERÍA BERRISO

Berisso es un bar-restaurante, un snack bar, una cafetería, una

"La panadería Levaggi abrió sus puertas en enero de 1949. Mi abuelo, Vittorio Levaggi, fue quien fundó el negocio. Hoy, después de más de 75 años, podemos decir que seguimos manteniendo la esencia de la panadería y pastelería tradicional, aunque hemos evolucionado en la elaboración de nuestros productos", comenta Giorgio Chiappe Levaggi, nieto de Vittorio y actual responsable de la empresa. Tanto en Berisso como en Levaggi, el pan aún se cocina con horno de ladrillo. Desde temprano, los empleados usan fuego y crean un piso caliente para la cocción de la masa. "Este método le da un sabor y una textura únicos, diferentes a los que se logran con hornos eléctricos", explica Giorgio. Entre los más vendidos en su local están el chancay y el pastel de acelgas.

Los italianos, como inmigrantes, fueron una de las colonias más abiertas a integrar-

se a la sociedad peruana. Como comunidad, frecuentemente aportaban a la sociedad con donativos y regalos. Entre ellos también eran unidos. Las panaderías italianas organizaban copas de fútbol que los ayudaba a estrechar lazos de amistad. Las panaderías Cuneo, La Genovesa y La Virreyna solían ser finalistas.

Un último inmigrante ilustre fue Mario Rovegno, que llegó al Callao en 1948 y, con esfuerzo, abrió varias panaderías. Actualmente, sus descendientes manejan el exitoso local de la avenida Dos de Mayo, en San Isidro. Otros Rovegno administran el local de la cuadra 4 de la Av. Arenales, justo donde antes se ubicaba la panadería Cuneo, llenando un vacío que los vecinos de la zona no pueden más que agradecer. En este invierno implacable, nada mejor que un pastel de estos negocios tradicionales como una gran forma de endulzar el día. //

Circo beat



POR VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_



1.

1/

Casi ángeles. Andrea Soto, Naira Vegas y Kiana Acuña en el PM Vol. 2 de Amarena, en Miraflores.

2/

Elegantes. Edgar Saba, Makhy Arana y Alexander Du-Bois en el estreno de la obra "¿Quién mató a Palomino Molero?". Teatro Marsano, Miraflores.

3/

Mentes creativas. Jesús Verde y Felipe Gamana acompañan a Miguel Ugaz en el lanzamiento de su libro "Los influencers", en la FIL Lima.

4/

Hinchas de corazón. Pedro Ortiz Blasco y Juan Aurelio Arévalo en la presentación del libro "Centenario", FIL Lima 2024, Jesús María.

5.



3.

4.



2.





Moda, teatro, fiesta y literatura. La capital cobra vida con eventos que marcan la pauta. Descubre los más destacados en nuestro recorrido fotográfico.



5/

En otra piel. Christian Esquivel da vida a Simón Bolívar el último fin de semana de la FIL 2024. Jesús María.

6/

Linda. Nicholle Ferrer asiste a la nueva temporada de Madbar en el BTH Hotel de San Borja.

7/

Maestro. Jean Ferrari destaca en la presentación del libro 'Centenario' en homenaje a la 'U'. FIL Lima, Jesús María.

8/

Amigas y socias. Fernanda Vizquerra y Alejandra Díez Canseco en el segundo aniversario de Muse Concept, San Isidro.

9/

Y dale 'U'. Miguel Villegas y su libro 'Padre nuestro' durante el recorrido por el último fin de semana de la FIL. Jesús María.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

12.



14.



11.



10.



13.



15.



10/

Dupla regia.
Sergio Bronstein y Ángela Viñas en la nueva temporada de Madbar, en el BTH Hotel de San Borja.

11/

'Cracks'.
Daniel Armador y Carlos Felipe Barrientos contentos en la presentación del libro "Centenario", a propósito del aniversario del club Universitario de Deportes. FIL Lima, Jesús María.

12/

Entre letras e imágenes.
Carlos Llosa, Sonia Cunliffe, Carol Harrison y Gustavo Rodríguez en la exposición "Las monjas y la mar". Centro Cultural Inca Garcilaso, Centro de Lima.



13/

Anfitriones.
Camila Unzueta y Laura Tiberquirá de Amarena junto a Ángel Solórzano, guest bartender' del grupo Osterling, en PM Vol. 2 de Amarena Miraflores.

14/

Sonrisa de oreja a oreja.
Gianella Núñez del Prado sonriente en el segundo aniversario de la tienda Muse Concept, San Isidro.

15/

Cósmicas.
Lulu Lolos y Brenda Osorio deslumbrantes en la presentación del libro "Dantescas" el último fin de semana de la FIL. Jesús María.

16/

'Cool'.
Jorge Contreras, Vico Valle y Daniel Ángeles brindan y se divierten entre amigos en PM Vol. 2 de Amarena. Miraflores.

17/

Estrellas de teatro.
El elenco de la obra "¿Quién mató a Palomino Molero?" posa luego del exitoso estreno en el teatro Marsano. Miraflores.

18/

Rey del balón.
Piero Alva, exfutbolista de la 'U', presente en el lanzamiento del libro "Centenario". FIL Lima; Jesús María.

Historias

A la conquista de los mares



La nadadora Lorena Costa busca alcanzar un hito en la disciplina que llene de orgullo a todo el país: ser la primera mujer peruana en obtener el título Triple Corona por el nado en aguas abiertas. En esta nota, las brazadas que la ayudaron a conseguir su hazaña.



POR:
**CELESTE
PÉREZ**

Lorena Costa nunca le tuvo miedo al agua. Con claridad, recuerda, que a los cinco años de edad se cayó en una piscina y no hizo más que explorar, moverse en ese espacio que parecía infinito. “Buscaba tocar el piso, me movía la curiosidad. Mi papá fue el que me jaló de la mano y me sacó, pero yo no sentí miedo ni me asusté”, agrega.

Tras ese momento, Costa esperaba pacientemente hasta que sus papás le permitieran aprender natación. Al principio, era la compañera de su hermano, asmático, durante sus clases. “Yo aprovechaba y metía un dedito, luego el brazo... un poquito la cabeza. Todo sin zambullirme por completo. Terminaban las clases y yo llegaba mojada, como si me hubiese metido a la piscina también”, recuerda con alegría. Su momento llegaría pronto.

“Mi mamá se dio cuenta de que me gustaba tanto que me metió a clases de natación en el club donde éramos socios. Desde ahí, no paré hasta los 14 años, en que me enemisté un poco con el nado, porque la verdad nunca fui la más rápida ni la más buena”, precisa.

Esa pausa terminaría durando 20 años. Dos décadas en las que Lorena se desconectó de aquella curiosidad por el agua. “A los 34, volví porque empecé a hacer running y unos amigos me dijeron que nadando mejoraría mi capacidad respiratoria. Pero cuando regresé me di cuenta de lo mucho que me hacía feliz”, apunta.

Empezando por la piscina, Costa volvería a conquistar poco a poco su destreza, uniéndose a un equipo máster y entrenando para un campeonato nacional. “Pero ya no lo hacía con ánimos competitivos, lo hacía porque me encantaba, porque era divertido. Las presiones de la adolescencia y ser mejor ya no estaban, ya era una adulta de 34 años afianzando eso que le encanta”, reflexiona.

EN LA INFINIDAD DEL MAR

El talento y conexión con el agua de Lorena Costa pronto dejarían pequeña la superficie de una piscina. El próximo reto sería enfrentar la inmensidad del mar.

Poco a poco, y de la mano de una entrenadora profesional, la nadadora peruana iría acumulando kilómetros de nado en el litoral local, animándose a realizar la ruta Olaya (que comprende 22 km) en tres oportunidades, la ruta San Lorenzo - La Punta de 6 km (en la que destacó como medallista de oro en 2019, 2021 y 2023), y la ruta Máncora - Vichayito de 7 km en 2019 y 2021, donde consiguió la medalla de plata y oro respectivamente.

“El desempeño me impulsó a soñar con más”, comenta, sobre la ilusión que viene materializándose para pronto convertirse en la primera peruana acreedora del título Triple Corona, otorgado por la Asociación Mundial de Aguas Abiertas.

En pocas palabras, este título se otorga a aquel nadador que completa tres pruebas de natación de larga distancia: en el Canal de la Mancha (ubicado entre Francia e Inglaterra), en el Canal de Catalina (ubicado entre la Costa de California y la isla de Catalina), y el Manhattan Island Marathon Swim, dando vuelta completa a la isla de Manhattan.

De momento, Costa, ha logrado recorrer los 48,5 km alrededor de la isla de Manhattan con éxito, en un rango de aproximadamente 8 horas. Este, es el primer paso en un sueño que se siente cada vez más real.

“No solo es un reto físico, sino también mental, porque en el mar estás sola. Si, te acompaña un kayak y un bote durante la ruta por seguridad, pero uno compite solo en el agua, no puede conversar ni acercarse demasiado a otros porque va contra las reglas. Por eso, trabajo mucho en la ansiedad, el temor y el estrés que se puedan desatar”, explica la deportista.

El plan es completar una ruta por año. Con la prueba de Manhattan lograda el pasado 23 de julio, la peruana ya se encuentra estudiando a detalle los dos canales que le restan para elegir su próximo reto. Para quienes deseen apoyarla en su camino, y sumar a la travesía con mensajes de aliento o alguna inversión, pueden contactarla vía Instagram en @lorenacosta1104 o al mail lorecosta1104@gmail.com. Todo suma para su encuentro con la ansiada corona. //

SUS PRÓXIMOS
RETOS PARA
CONSEGUIR
EL TÍTULO DE
TRIPLE CORONA
SERÁN EL NADO
EN EL CANAL DE
CATALINA (32,7
KM) Y EL CANAL
DE LA MANCHA
(33,7 KM).

PARA ALCANZAR
LA GLORIA EN LA
MANHATTAN IS-
LAND MARATHON
SWIM, COSTA
NADÓ ALREDEDOR
DE OCHO HORAS
SIN TRAJE DE
NEOPRENO.

POSTOQUE IS CONSULTA/DOPEPUN

3
veces

ha conquistado la famosa ruta Olaya en el Perú (22 km de Chorrillos a La Punta), en 2021, 2023 y 2024.

48 km

recorrió nadando en la Manhattan Island Marathon Swim el pasado julio, que consiste en dar una vuelta a toda la isla.

20
años

estuvo alejada de la disciplina, hasta que volvió a conectar con ella a los 34 años, a través del nado en piscina y en aguas abiertas.



• Entrevista

C A R L

“Muchas veces, esta sociedad te obliga a convertirte en una persona que no eres”

C A

Este 23 de setiembre, el actor presenta en el Gran Teatro Nacional “Rudo”, un unipersonal en el que se burla de él mismo, muestra su lado más vulnerable y habla sobre el machismo que aún impera en nuestra sociedad. En la siguiente entrevista, Carlín comparte las anécdotas que lo marcaron de niño, hace un balance de su actual momento profesional y explica su particular relación con las redes sociales y los seres humanos.



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTO:
ADRIÁN ALCOCER



IMAGEN PROMOCIONAL
DE "RUDO", EL NUEVO
UNIPERSONAL DE
CARLOS CARLIN EN EL
QUE ABORDA ASUNTOS
COMO LA MASCULIN-
DAD TÓXICA.

CARLÍN DICE QUE HA INTENTADO CUMPLIR CON LO QUE SE ESPERA DE ÉL COMO UN HOMER LATINO, PERO HA FALLADO. EN ESTE SHOW, MOSTRARÁ SU VERSIÓN MÁS PERSONAL.

H



an pasado exactamente treinta años desde que Carlos Carlín (Lima, 1971) debutó como actor en la recordada telenovela "Los de arriba y los de abajo". El paso del tiempo se evidencia en su barba encanecida y en las entradas del pelo que no se esfuerza por ocultar. Pero si algo no ha cambiado en él es su sentido del humor, sarcástico y agudo, fino y elegante como Tony, el entrañable personaje que interpretó en la serie "Pataclaun". "El único gol que he celebrado en mi vida ha sido un autogol, porque tenía muy mala puntería", recuerda Carlos, sentado en el set desde donde emite el podcast "Carlín en la red". Su relación distante con el fútbol es uno de los temas que abordará en su nuevo espectáculo unipersonal, "Rudo", donde compartirá pasajes poco conocidos de su vida.

¿Qué te motiva a hacer este show?

Desde hace tiempo, tenía la idea de hacer un espectáculo mucho más personal. Y uno de los temas que me daba vueltas a la cabeza es cómo en nuestro país, tan machista con la mujer, también hay complicaciones para ser hombre justamente por ese mismo tema. Sobre todo en un hombre como yo, que no le interesa el fútbol, que creció en una casa rodeado de tías porque perdió a su padre, que casi no tiene barrio, que le gusta el teatro desde niño y que es muy torpe en sus relaciones. Entonces, básicamente de eso es lo que voy a hablar. Voy a contar historias de situaciones divertidas, humillantes y complicadas que he tenido en mis 53 años de relación con los seres humanos.

¿Sientes que se habla poco de lo cruel que puede ser nuestra sociedad machista, precisamente, con los hombres?

Es algo que sucede, en principio, porque no nos gusta exteriorizar nuestras emociones.

EL ACTOR Y COMEDIANTE TENDRÁ UNA PARTICIPACIÓN ESPECIAL EN LA PELÍCULA "PADDINGTON EN EL PERÚ". EL ESTRENO ESTÁ PREVISTO PARA NOVIEMBRE.

OTUDORCANAL



Tres décadas de éxitos

"A LOS 40"

En esta película, ocho personajes que bordean los 40 años se enfrentan a su futuro en una fiesta de reencuentro de promoción que los lleva a cuestionarse hacia dónde están encaminando sus vidas. Carlin interpreta a Eddy Montalvo.

"LOCOS DE AMOR"

Se trata de una de las películas más vistas del cine peruano. En esta comedia musical, en la que Carlin asume el rol de Martín, se entrecruzan las historias de cuatro primas que afrontan el amor, el desamor y un sinfín de aventuras.

"PAPÁ YOUTUBER"

Rómulo (Carlos Carlin) es un padre de familia con poca simpatía por la tecnología que es despedido por su nuevo jefe, un joven 'millennial'. Desesperado por no perder su hogar, decide incursionar en Internet y convertirse en youtuber.

"HISTORIAS VIRALES"

En plena pandemia, se estrenó esta serie web que satiriza sobre la vida en tiempos de cuarentena. Esta ficción estuvo dirigida por Juan Carlos Fisher y escrita por Gabriel Iglesias y Carlos Carlin, quien además es uno de los protagonistas.



ENTRE 1997 Y 1999, CARLIN INTERPRETÓ A TONY, UNO DE LOS TRES FANTASMAS DE LA ICÓNICA SERIE "PATACLAUN".

Si nos pasa algo, nos encerramos en nuestra cueva y no hablamos. Esta sociedad te obliga a anular tu sensibilidad y a convertirte en una persona que no eres. Felizmente, tuve la herramienta del arte en mi casa desde muy chico, lo cual me ayudó a sortear una serie de situaciones.

Hoy se utiliza mucho el término "deconstrucción masculina". ¿Dirías que el haber crecido en un hogar con influencia artística te ayudó a despojarte de ciertas taras?

Definitivamente. Yo era un niño que conocía todos los teatros de Lima, a diferencia de mis compañeros de colegio. Había visto de todo: ballet, ópera, zarzuela, flamenco, en fin, todo lo que había. Yo nací el año 71, en plena época de Velasco, donde todo era marrón, azul y gris. Eran tiempos complicados. Pero, de algún modo, me rebelaba. Por ejemplo, si me gustaba una chompa, pero era de un color que se asociaba a las mujeres, no tenía temor en decir que me gustaba.

Hace un momento, mencionabas a tu papá. ¿Cómo influyó en ti su figura?

En el espectáculo vas a poder darte cuenta. Mi papá decidió irse. Fue una situación complicada, pero que logré entender con los

años. Mi padre me tuvo a los 50 años y ahora, que tengo casi esa misma edad, veo las cosas con más claridad. A veces, mis hermanos me dicen lo mucho que nos parecemos físicamente cuando ven fotografías. Hace tiempo que ya lo perdoné y siempre, en el escenario, le dedico mis funciones a él. Este unipersonal va a ser como un reencuentro.

¿Y al fútbol le has podido dar una oportunidad?

Sí, cuando la selección empezó a jugar bien [risas]. Fui al partido de Eliminatorias en el que Farfán metió su famoso gol a Nueva Zelanda que nos llevó al Mundial. De pronto, me encontré abrazado con un señor que no conocía. Me hubiese gustado compartir con mis amigos la pasión por el fútbol, pero en la época que yo era joven, el fútbol era muy malo.

¿Cómo te gusta disfrutar tu tiempo?

Mira, cada vez me gusta más estar solo, tranquilo. Si pudiese vivir en la playa, sería absolutamente feliz. Yo no he sido nunca una persona que esté muy sexualmente activa. Soy prácticamente una ameba.

Valoras mucho tu soledad.

Sí, sí, creo que es una decisión también. Con esto no niego ninguna posibilidad de nada en adelante. Ya estoy viejo para saber que uno mismo no se debe cerrar las puertas. Pero ya no tengo esa presión de cuando era adolescente de querer casarme, tener hijitos y una casa. De joven, tenía instalada en mi cabeza la idea de tener un hijo varón que se llamase Carlos, como yo. Mi preocupación era: ¿cómo voy a hacer para llevarlo al fútbol si a mí no me gusta?

¿Qué te preocupa ahora?

Mi trabajo siempre ha sido mi más grande

© ANTONIO DORRIVILLA



Genio y figura

Carlos Carlin ha aparecido en cuatro oportunidades en la carátula de esta revista. Una de ellas (en la imagen) ocurrió en 2011, cuando el actor debutó en la conducción de televisión con el programa "La noche es mía". Aquella vez, dijo que no volvería a ponerse en la piel de Tony, el personaje que lo lanzó al estrellato en la recordada serie "Pataclaun". Hasta el día de hoy, ha cumplido.



CARLOS HA INCURSIONADO EN LAS PLATAFORMAS VIRTUALES CON EL PODCAST "CARLIN EN LA RED" Y SU CANAL DE YOUTUBE, BABA TV.

“

CADA VEZ ME GUSTA MÁS ESTAR SOLO, TRANQUILO. SI PUDIESE VIVIR EN LA PLAYA, SERÍA ABSOLUTAMENTE FELIZ

Carlos Carlin
ACTOR

A COMIENZOS DE ESTE AÑO CARLIN ENCABEZO EL ELENCO DE UNA DE LAS OBRAS MÁS EXITOSAS DE LOS ÚLTIMOS TIEMPOS: "LA TRIBU", ESCRITA POR ITALO CORDANO Y DIRIGIDA POR BRUNO ASCENZO.



*Sobre
"Rudo"*

El unipersonal de Carlos Carlin llega pronto al Gran Teatro Nacional, en una única función el lunes 23 de setiembre, a las 8 p.m. También tendrá una única fecha en la Ciudad de Trujillo, el sábado 23 de noviembre a las 8 p.m. en el teatro Víctor Raúl Lozano Ibáñez. Las entradas de ambos eventos se encuentran a la venta en Joinnus.

obsesión. Cuando comenzaba, me decía: quiero hacer telenovelas. Luego: ya no quiero hacer novelas, ahora quiero hacer teatro. Y así. Hoy lo que ocupa mi mente es el show unipersonal que voy a dar en setiembre.

Hace poco incursionaste en las plataformas digitales con un podcast. ¿Cómo te llevas con las redes?

Con Carla, mi productora, estamos muy contentos porque tenemos cerca de 150 mil suscriptores en el canal de YouTube. Antes no tenía Instagram, pero me creé una cuenta para interactuar con la gente que me sigue y valora lo que hago. Twitter sí lo he dejado ahí porque enloquecí en la última campaña electoral. Perdí la razón, lo reconozco. Además, hay mucha mierda en Twitter y prefiero evitarme complicaciones.

Este año se anunció tu aparición en la película "Paddington", tuviste una presentación con Guillermo Francella y estarás en el Gran Teatro Nacional. ¿Cómo valoras este momento?

El año pasado fue muy difícil para mí porque coincidió con la muerte de mi mamá, a quien siempre recuerdo y tengo muy presente. Y, además de esa pérdida, tuve que dormir a mi perro. Para alguien como yo, que se lleva mejor con los animales que con los seres humanos, fue muy difícil. Pero este 2024 empezó lleno de cosas nuevas. No solo he podido actuar, sino forjar una relación con alguien como Francella, que es un actor al que admiro. Después, me dieron la oportunidad de ir a Londres y grabar en un estudio gigante. Ahora voy a tener que volver para la avant-première. Son un montón de cosas que están pasando, y yo me siento muy agradecido. //

• **Tradición**

La biodiversidad es el punto de partida de un proyecto de la ONG Despensa Amazónica, que busca acercar productos oriundos de esta región. Paiche, tucupí y otros insumos estarán al alcance de los chefs y restaurantes de varias ciudades del Perú, Colombia y los demás países amazónicos.



POR:
DIANA GONZALES OBANDO

Potencia amazónica



DESPENSA AMAZÓNICA



WATSON FLORES (AL MEDIO DE LA FOTO) ES PARTE DE LA ORGANIZACIÓN OSPPA ARAHUANA FISH. SON 32 PESCADORES DE PAICHE LOS QUE TRABAJAN DE LA MANO CON DESPENSA AMAZÓNICA.

pueden llegar a los 220 kilos.

“Antes de conocer la ONG Despensa Amazónica, solamente vendíamos en el mercado local y a revendedores. El precio era bajo y no valorábamos nuestro trabajo. Ellos nos enseñaron a valorar la pesca del paiche como un arte”. Con la asesoría del CITE Productivo Maynas y Despensa Amazónica, Watson y la organización a la que pertenece, Osppa Arahua Fish, aprendieron a tecnificar su producción. Ahora, también, ofrecen cortes con más demanda en los restaurantes como la ventresca, el costillar, lomo sin piel, la cola y el chuletón. Aprovechan el 80% del pescado y venden sus productos a restaurantes como La Rosa Náutica, Maido, La Patarashca y al crucero de lujo Aqua Expeditions.

“En el futuro queremos tener nuestros productos en el mercado nacional, que llegue a los supermercados de Lima y algunas provincias, que se hagan más conocidos y más valorados”, refuerza Watson. Y este es uno de los anhelos del nuevo proyecto La Canasta Amazónica difundido por Despensa Amazónica.

El propósito es rescatar las riquezas de nuestra Amazonía, contar sus historias, conocer las manos que las trabajan y que lleguen a los restaurantes y comensales. Esto generará un mercado que ayude a mejorar las economías locales, siempre respetando los ritmos de producción y temporalidad de los insumos que se deben a sus estaciones.

CULTURA EN EL PLATO

La Canasta Amazónica está en su primera fase. Por el momento, están trabajando

Watson Flores Sampaya nació en Breaña, a orillas del río Puinahua, en

Loreto. Su destino era ser pescador, así como su madre, tíos y abuelos. Son cinco generaciones de pescadores en su familia, con el paiche como especialidad, una tarea que demanda mucho esfuerzo y paciencia.

La faena empieza a las 6 de la mañana y se prolonga hasta las 3 de la tarde, siempre bajo el sol de la Reserva Nacional Pacaya Samiria. Una vez en el río, no deben moverse mucho para no espantar a los paiches que se encuentran en estado salvaje. Estos enormes ejemplares pesan entre 80 y 90 kilos. Los más grandes

ca

1/



con el paiche, los huevos de la carachama como un prototipo de caviar amazónico y el tucupí, un producto de sabor versátil similar al sillao que bien puede utilizarse en la cocina diaria: "A seis horas de Iquitos está la comunidad de Pucaurquillo. Ahí trabajamos con mujeres indígenas que elaboran tucupí, que es un derivado de la yuca brava y un ingrediente de la gastronomía indígena al que hemos ayudado a poner en valor", nos explica Tatiana Rivadeneyra, jefa de Desarrollo Comunitario. "Así, las mujeres indígenas de la zona generan sus propios ingresos a partir de este producto que estaba escondido. Todas estas iniciativas tienen un enfoque de sostenibilidad tanto ambiental como económica", agrega.

Pedro Miguel Schiaffino, cocinero e investigador de la Amazonía, destaca que La Canasta Amazónica nace para promover los insumos de la selva en la capital a través de los restaurantes, los chefs y los platillos que puedan integrar estos sabores. "Si nosotros logramos introducir un producto de las comunidades amazónicas, van a dejar de realizar actividades que perjudican el bosque para abastecer ese mercado", dice

2/



1. MUJER RAYANDO YUCA EN LA ZONA DE AMPIYACU, LORETO. PARA LA ELABORACIÓN DE TUCUPÍ.

2. PRODUCTOS ELABORADOS CON TUCUPÍ POR MUJERES BORA, HUITOTO Y OCAINA. SE PUEDE USAR PARA SAZONAR CARNES Y PESCADO, Y EN POSTRES Y CÓCTELES.

3. PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO, TATIANA RIVADENEYRA Y ANDREA ORTIZ DE ZEVALLOS SON LOS FUNDADORES DE DESPENSA AMAZÓNICA.

3/



Despensa para el mundo

Despensa Amazónica se encarga de investigar los productos de la Amazonía e identificar a los que tienen mayor potencial gastronómico y sus brechas productivas. Además, dan a conocer el valor cultural que se encuentra alrededor de los productos.

El proyecto La Canasta Amazónica fue creado por Despensa Amazónica en alianza con WCS y USAID, como parte del programa Conservando Juntos. Entre los chefs que colaboran con el proyecto desde el Perú están Francesca Ferreyros, Mitsuharu Tsumura, Jeremy López, Aldo Yaranga, y otros.

Si estás interesado en ser parte del proyecto La Canasta Amazónica y conocer más de los productos puedes escribir por WhatsApp a 992 233 708 y 999 032325. También, a la cuenta de Instagram de Despensa Amazónica @deamazonica.

Schiaffino, como una mirada de esperanza ante problemáticas generadas en los bosques como la minería y la pesca ilegal, el tráfico de especies y la deforestación.

Este proyecto es binacional. El lanzamiento oficial será el 15 de agosto en Bogotá y en octubre en Lima: "La idea es presentar los productos amazónicos a los restaurantes de ambos países de manera conjunta. Por eso, el concepto de canasta, porque una canasta permite ver la riqueza de la biodiversidad del bosque amazónico y también un descubrimiento mayor. Además, a una canasta siempre se pueden sumar más productos", nos dice Andrea Ortiz de Zevallos, directora de Despensa Amazónica.

Ya son varios restaurantes del Perú y Colombia que se integran a La Canasta Amazónica y comenzarán a darle más color a sus cartas con la riqueza poco explorada aún de la selva. Otros países amazónicos se pueden sumar. El propósito es que pronto, cortes de paiche, salsas de tucupí, caviar de carachama y diversidad de frutos de la Amazonía lleguen también a nuestros hogares a través de pequeños mercados y ferias, aportando así al desarrollo de nuestra selva y las comunidades que están detrás de cada uno de sus sabores. //



INGRESA A LA WEB:
WWW.ELCOMERCIO.PE/
PROVECHO

@provecho

Provecho

TOP

CAFÉS CON ESTILO INSTAGRAMEABLES

En agosto se celebra el Día del Café Peruano. Por ello, hicimos una ruta de espacios donde disfrutar granos de Cusco o Amazonas, en ambientes diferentes y 'aesthetic'.

GUSTO CRECIENTE

Quien entre a este local se sentirá atraído por su decoración de techos altos y mucha vegetación. Es ideal para los que buscan una opción nueva de comida vegetariana o vegana. Hay de todo un poco en el menú: pizzas y platos con toques orientales y criollos, que puedes acompañar con un delicioso espresso o un cold brew.

Dato: Av. Mariscal La Mar 1263, Miraflores.

1/



2/

PANCHO FIERRO

A unos pasos de la Plaza Mayor de Lima, en una antigua casona, se encuentra este café bar de ambiente cálido. Hay opciones desde el desayuno hasta la noche. ¿Tal vez prefieras un americano con un mousse de chocolate (al 64%) y lúcuma? ¿O el cóctel samacueca (amaretto, pisco, espresso y ginger ale)?

Dato: Jr. Ica 153, Cercado de Lima.



3/

BOCANADA

Tranquilo y minimalista. Para las bebidas, usan café peruano (blend 70% Cusco y 30% Amazonas) en bebidas clásicas: frías y cold foam lattes. Preparan sus propios panes de masa madre para sus sándwiches. Destacan sus coloridos tostones de jamón serrano, PBJ, y más.

Dato: Av. El Polo 480, Surco.

4/

CAFÉ SUR

Cafetería y librería. ¿Se puede pedir más? En medio de paredes llenas de libros y un diseño acogedor, disfruta de un cappuccino o latte con granos de Chanchamayo y acompaña con un quiche o tramisó. Es popular por su experiencia al estilo tea time, presentada en una vajilla rosa con sándwiches y postres.

Dato: Av. Pardo y Aliaga 883, San Isidro.



5/

ORIUNDA

Con su decoración 'aesthetic' rosa, desde las paredes hasta los sillones, se proponen crear un ambiente tranquilo y de conexión. Sirven café con granos de su propia finca familiar en Amazonas. Para el desayuno y 'brunch', puedes probar el club sándwich y los waffles con frutos del bosque. **Dato:** Av. Ricardo Palma 240, Surquillo.



ORIUNDA

SUEÑOS DE LIBERTAD

La crisis desatada tras las elecciones en Venezuela pega fuerte sobre los hijos de ese país que viven en el Perú y sueñan con un futuro mejor para sus familiares allá. A muchos les gustaría volver. Otros piensan echar raíces de forma permanente. Estos son sus testimonios.

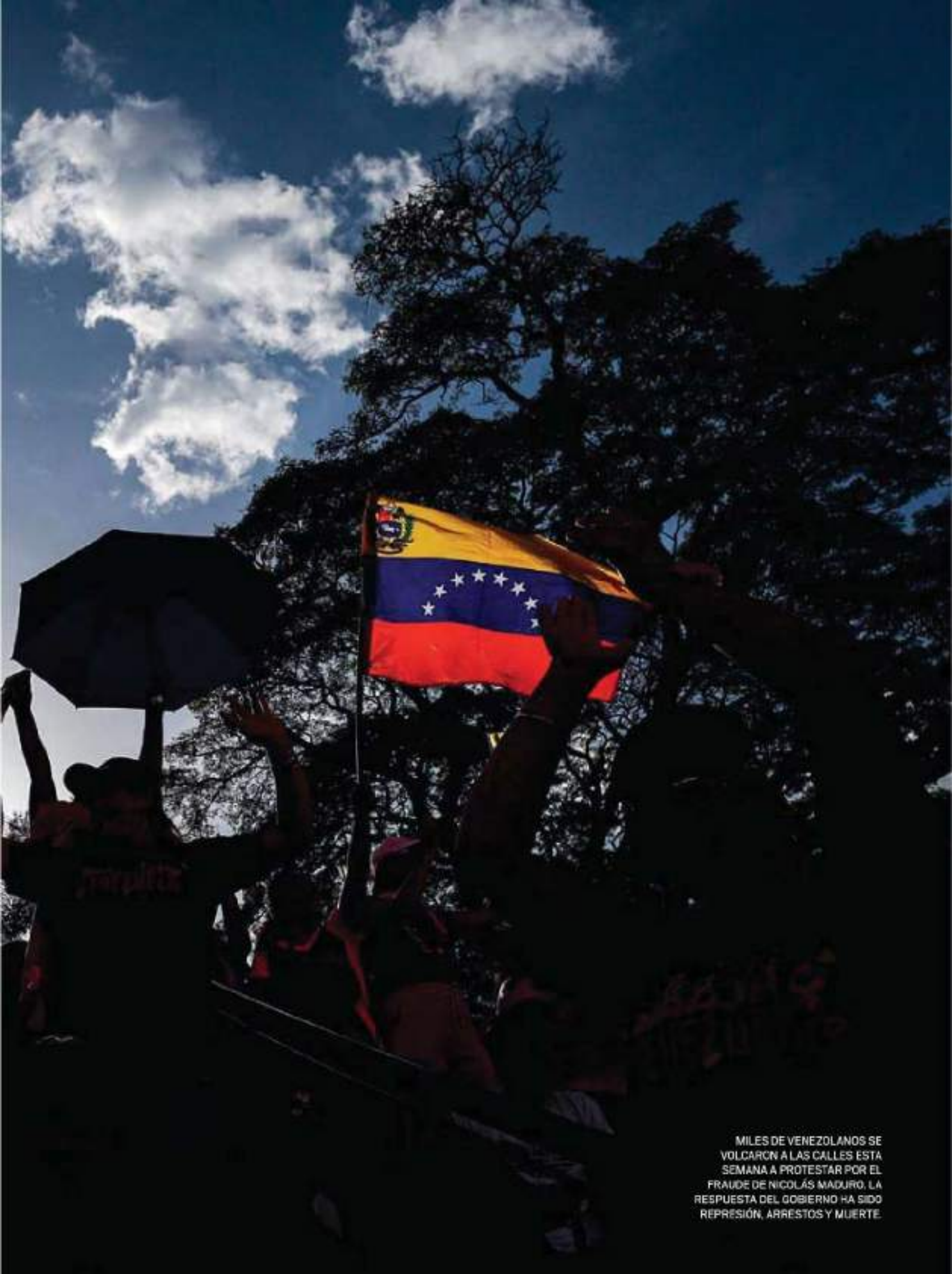
GETTY IMAGES



POR
ÓSCAR GARCÍA



POR
DIANA GONZALES OBANDO



MILES DE VENEZOLANOS SE
VOLCARON A LAS CALLES ESTA
SEMANA A PROTESTAR POR EL
FRAUDE DE NICOLÁS MADURO. LA
RESPUESTA DEL GOBIERNO HA SIDO
REPRESIÓN, ARRESTOS Y MUERTE.



nte las puertas cerradas de la Embajada de Venezuela, en la avenida Arequipa, un grupo de ciudadanos venezolanos se concentra todos los días. Se los puede ver de civil o con sus habituales prendas rojas, azules y amarillas, los colores de su país, tratando de buscar una explicación, quizá un consuelo, al sueño de libertad que de pronto les explotó en la cara. Hace solo una semana, una caravana de autos multicolores recorría las avenidas Arequipa, 28 de Julio y Brasil, mientras hacían sonar sus bocinas y sus ocupantes salían por las ventanas de los vehículos a cantar victoria por lo que, se creía entonces, había sido la derrota definitiva del régimen de Nicolás Maduro y el triunfo del opositor Edmundo González. Muchos peruanos aplaudían el paso de la bulliciosa comitiva, por la alegría contagiosa que se respiraba en el aire. Hoy solo hay desazón y desconcierto en los alrededores ante lo que muchos llaman un fraude electoral en toda regla.

“La crisis que se vive actualmente en Venezuela sobrepasa las fronteras del país, e inclusive la región. Lo que tenemos hoy es un régimen cívico-militar que controla las instituciones, una red criminal que opera en el país y que tiene relaciones estratégicas con países como Rusia, China, Irán, Turquía, etc., que no tienen la más mínima intención de perder el espacio conquistado en Sudamérica”, señala a **Somos** Maibort Petit, politóloga venezolana y especialista en crimen organizado transnacional. La experta señala que se tiene conocimiento de que ya se ha incrementado la inmigración de venezolanos debido a esta nueva crisis política. Estima que actualmente hay unos 7,2 millones fuera, y es posible que salgan más. “Hay un temor fundado en la evidencia de que la gente no quiere vivir bajo el régimen y si no hay un cambio van a huir del país”.

Lo mismo que piensa Petit es el sentir de muchos de los venezolanos que protestan estos días en la puerta de la embajada, los mismos que llegaron al Perú entre los años

2017 y 2018 huyendo de la pobreza, la inestabilidad política, el desabastecimiento de productos y los altísimos índices de violencia que se viven en el país de Simón Bolívar. Siempre se extraña la tierra, pero ninguno desea volver a ella en las circunstancias actuales y temen, más bien, que la situación empeore el estatus de sus familiares que viven allá, lo que podría derivar en un nuevo éxodo.

La inmigración de los hermanos vinotintos nos ha cambiado para siempre. Según datos de la organización Coalición Activa por Venezuela, habría en nuestro país unos 1,3 millones de venezolanos, de los cuales casi 800 mil estarían en una situación migratoria regular. De estos, aproximadamente 600 mil serían mayores de 18 años, es decir, con capacidad para votar. Pero en las últimas elecciones apenas 659 estuvieron habilitados para ello, debido a las muchas trabas que el régimen madurista les puso para impedir que ejercieran su derecho a

1/

2/





3/



elegir. Apenas 210 venezolanos pudieron sufragar en estas elecciones acá. Solo nueve de ellos votaron por Maduro.

TESTIMONIOS DE UNA INMIGRACIÓN

Para comprender mejor lo que se juega en estos días, hay que acercarse a los venezolanos en el Perú. Cada uno de ellos es una historia distinta. El reconocido chef venezolano Juan Luis Martínez, por ejemplo, conoció los sabores del Perú mucho antes de siquiera imaginar que podría llegar a vivir en esta tierra. "Llegué al Perú después de vivir en Europa porque sentía que necesitaba un poco más de calor latino. Mi principal motivación para salir de mi país fue seguir aprendiendo, pero si escogí no regresar y quedarme en el Perú a vivir fue porque la situación en Venezuela se había complica-

1. NIKOLÁS MADURO SIGUE ATORNILLADO AL PODER Y ESTA SEMANA LE DECLARÓ LA GUERRA AL WHATSAPP, ACUSÁNDOLO DE HERRAMIENTA IMPERIALISTA.

2. EL CHEF JUAN LUIS MARTÍNEZ COMANDA EN LIMA LOS RESTAURANTES MÉRITO, CLÓN Y DEMO. EL PRIMERO DE ELLOS OCUPA EL PUESTO 55 EN LA LISTA EXTENDIDA DE "THE WORLD'S 50 BEST"

3. VANESSA ROLFINI NACIÓ EN SANTA ANA DE CORO EN 1971. ES PERIODISTA GASTRONÓMICA Y LLEGÓ AL PERÚ EN 2016.



MARÍA CORINA MACHADO ACUSÓ ESTA SEMANA AL RÉGIMEN DE MADURO DE SEQUESTRAR A UNA COORDINADORA DE LA OPOSICIÓN. A **EL COMERCIO** LE DIJO QUE "AQUÍ NADIE ESTÁ RETROCEDIENDO".

do", recuerda. Llegó a Lima el 2014 y aquí ha llevado una serie de propuestas gastronómicas entre ellas el restaurante Mérito, destacado en las listas mundiales. Considera que los resultados de las elecciones del 28 de julio fueron un atropello, aunque no es la primera vez que vive esa decepción. Martínez no tiene más familia cercana en Venezuela. Todos migraron, y él no piensa regresar: "Aquí me quedo, siento que aquí es mi casa".

Otra venezolana afincada en nuestro país es Vanessa Rolfini, quien llegó a Lima en 2016, el día de la Virgen del Carmen. Dice que su proceso migratorio fue distinto al de otros, pues arribó con un contrato bajo el brazo como periodista especializada en gastronomía. Aunque finalmente, "migrar es migrar, con mejores o peores condiciones, todos sentimos la misma tristeza en algún momento", nos dice Vanessa. Decidió establecerse aquí, en el paraíso de la buena comida, cuando el Perú estaba en su momento estelar. Es conocida por sus deliciosas catas y artículos periodísticos. Para ella, en las

“
QUIEN PIENSE QUE SI
GANA MARÍA CORINA
O EDMUNDO, EL PAÍS
MAÑANA VA A ESTAR
BIEN, CREO QUE
TIENE EXCESO DE
EXPECTATIVAS. HAY
QUE TENER CALMA

Vanessa Rolfini
PERIODISTA VENEZOLANA



NANCY ARELLANO
Vicepresidenta de
Coalición por Venezuela

Una crisis humanitaria

♦♦ La actual situación en Venezuela afecta en todos los sentidos posibles a los venezolanos que vivimos acá, porque estamos en una crisis de desplazados; hemos sido forzados a dejar el país justamente por los problemas que hay allá, debido a la crisis humanitaria compleja. Esto se ve reflejado en la crisis política, económica y social, que llevó a que casi 8 millones de personas salieran del país. Esta situación ha cambiado definitivamente la balanza migratoria de Venezuela, que históricamente durante los 200 años de república ha sido más un país de inmigración que de emigración. Este es un fenómeno reciente. Algo importante que hay que entender es que no se trata de ser chavista o antichavista, sino del respeto a la Constitución y a los derechos fundamentales que en Venezuela no se están dando. Nosotros denunciemos la vulneración del derecho y el irrespeto a la voluntad soberana expresada en el proceso electoral del 28 de julio. Además, condenamos la represión y persecución contra los ciudadanos que protestaban por esta situación insostenible. Es necesario que todos los actores responsables se sienten a dialogar. Dentro del propio chavismo hay una facción democrática que reclama transparencia.

En estas elecciones ha habido muchas irregularidades, pero no es cierto que el sistema haya sido hackeado como dice Nicolás Maduro. Haría falta una computadora cuántica para tal fin. Lo que sí hubo fue muchas trabas. Negaron el derecho a la participación de los venezolanos en el exterior, colocando requisitos que no están en la ley, como la residencia permanente y el pasaporte vigente. Estos requisitos son barreras económicas y burocráticas, ya que un pasaporte cuesta 320 dólares. Es probable que con este aumento el número de personas con necesidades de protección internacional que lleguen al Perú.

elecciones pasadas, "la trampa estaba cantada. Quien piense que si gana María Corina y Edmundo el país mañana va a estar bien, creo que tiene un exceso de expectativas y esto hay que llevarlo con mucha calma. Venezuela no va a ser el país que fue, espero que sea mejor". No tiene planes de regresar a vivir a su tierra, aunque sí piensa visitar a su familia, a la que no ve desde hace ocho años, si es que se puede dadas las condiciones.

Un valioso testimonio final nos lo da el politólogo y docente universitario Luis Fernando Nunes, quien salió de Venezuela en 1998, justo cuando Hugo Chávez ascendía al poder. Después de vivir en Mozambique unos años, se trasladó al Perú para observar las elecciones presidenciales del año 2000, y al año siguiente volvió para presenciar la victoria de Alejandro Toledo. Su primera experiencia en el Perú fue trágica, recuerda. Acababa de pisar el país e iba por la Costa Verde cuando le tocó pre-

senciar, a pocos metros, el accidente que le costó la vida al futbolista de Alianza Lima, Sandro Baylón.

La postura activista de Nunes por las libertades democráticas le ha valido las antipatías del régimen madurista, y se lo hicieron saber la última vez que fue a su país, para el velorio de su madre, por la multitud de trabas que tuvo que sortear. "El día de las elecciones fue mi cumpleaños, así que imagínate cómo lo viví, pero yo estoy seguro de que de esto vamos a salir con la frente en alto. Vamos hasta el final porque hemos ganado estas elecciones con una paliza histórica, mucho más que en 2013 o en 2018". Para Nunes, la forma de salida de Maduro tendrá que ser negociada, entre la presión de la calle y la presión internacional. "Aunque me dolería muchísimo dejar el Perú después de 25 años, los años que me quedan me gustaría ofrecérselos a Venezuela. Soy optimista y creo que esto se acaba más temprano que tarde". //

EL POLITÓLOGO NUNES CRITICA EL CIERRE DE RELACIONES CONSULARES ENTRE EL PERÚ Y VENEZUELA. "NI EN LA ÉPOCA DE HITLER SE VIÓ ALGO ASÍ".

OSCAR LUCAS



Astrología

**Aries**

Estás en la recta final de un desafío; aunque te sientas cansado, resiste. Mantén la guardia: el final de esta situación está cerca.

**Tauro**

La pausa que posiblemente estás experimentando es temporal, pero cambiará tu perspectiva. Tomar conciencia de las responsabilidades actuales conducirá a una comprensión más profunda y la transformación futura.

**Géminis**

Tus proyectos avanzan a gran velocidad. Mantén el enfoque y actúa con rapidez. Las oportunidades están alineándose favorablemente.

**Cáncer**

Las cosas no son lo que parecen: confía en tu intuición. Cuidado con ilusiones sin base. Navega con cautela en la oscuridad.

**Leo**

Decisiones importantes se avecinan; actúa con imparcialidad. Lo que siembras, cosechas. Busca armonía y asegúrate de actuar con integridad.

**Virgo**

Esta semana es posible experimentar momentos de alegría familiar y conexión emocional profunda. Disfruta la paz y la satisfacción alcanzadas.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre

¿Preparados para el cambio?

Nos encontramos ante una semana desafiante, llena de movimientos astrológicos significativos. El miércoles 14, Marte se une con Júpiter en el signo de Géminis, un evento que ocurre aproximadamente cada 12 años. Marte es el planeta de la acción y determinación; con Géminis nos presenta múltiples opciones y caminos. Sin embargo, Mercurio se encuentra en retrogradación, lo que añade una capa de complejidad. Es un momento propicio para explorar oportunidades, pero es crucial tomar decisiones con cautela antes de actuar.

Ese mismo día la Luna forma aspectos tensos con Venus (planeta del amor y la belleza). Evitemos realizar tratamientos estéticos y estemos atentos ante posibles discusiones en nuestras relaciones.

Para el 15 tendremos un aspecto tenso entre Marte y Saturno. Este es un día que nos invita a reflexionar sobre nuestras obligaciones y a enfrentar posibles obstáculos en los planes que hemos trazado. Es un momento de toma de conciencia de las cosas que están pendientes, y prepararnos para enfrentar los desafíos que se presenten con determinación y responsabilidad.

LA EMPRESARIA KYLIE JENNER NACIÓ EL 10 DE AGOSTO DE 1987 EN LOS ÁNGELES. TIENE 308 MILLONES DE SEGUIDORES EN INSTAGRAM.

**Libra**

Es posible que un logro importante se materialice; disfruta del momento con tus seres queridos.

**Escorpio**

Conserva la calma y busca armonía en situaciones difíciles. La paciencia y la adaptación conducirán a soluciones duraderas y paz interior.

**Sagitario**

Aunque ganes, puede haber sensación de pérdida o resentimiento. Considera si la victoria vale el costo. Reflexiona sobre tus acciones.

**Capricornio**

Esta semana pueden surgir nuevos retos, pero también oportunidades. Acepta el flujo, todo es temporal. Confía en el destino.

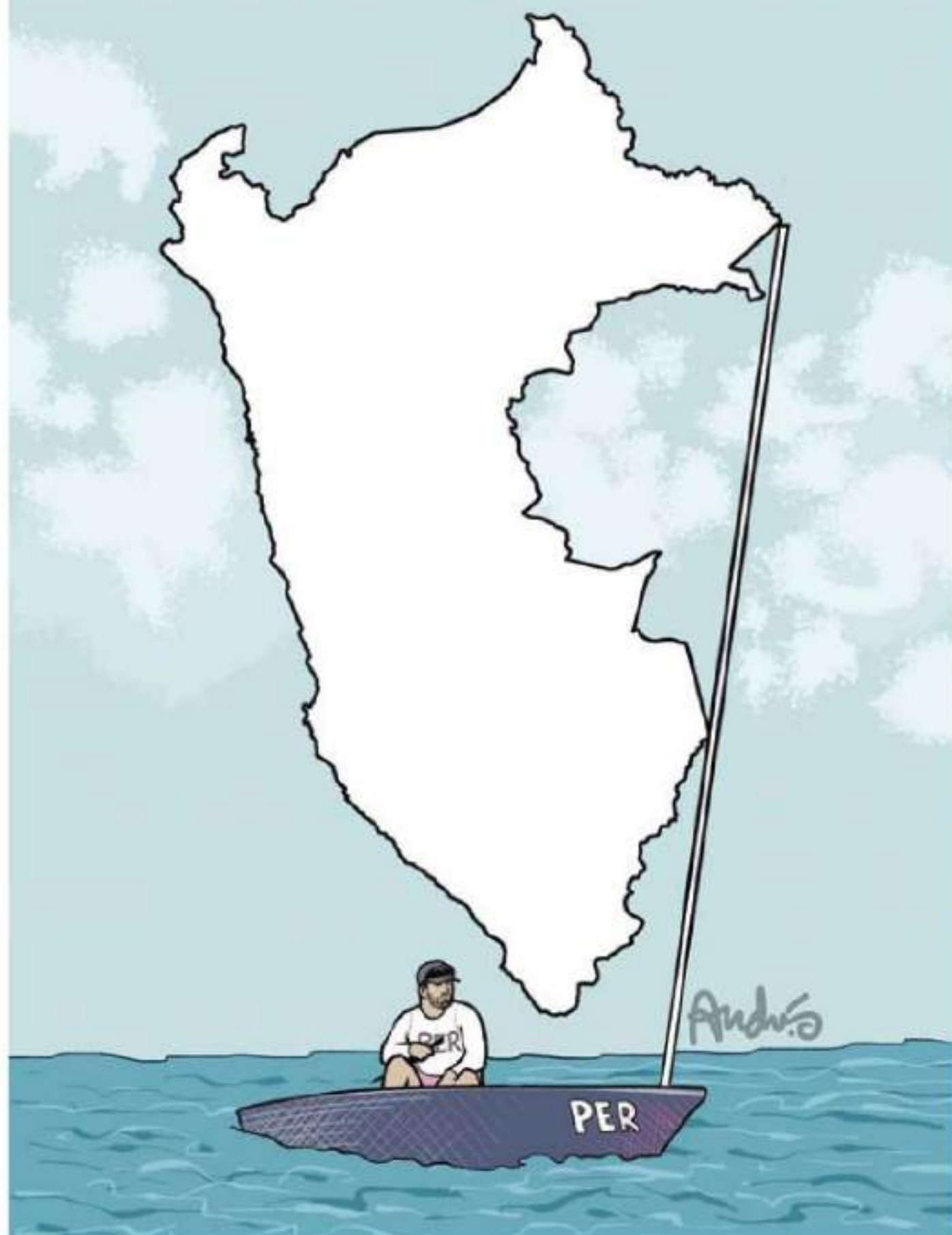
**Acuario**

Nuevas relaciones o ideas florecen. Ten el corazón abierto y la imaginación activa. Escucha tu voz interior y guíate por tus sentimientos.

**Piscis**

Estás motivado a alcanzar tus objetivos con fuerza. Actúa con valentía, pero evita la impulsividad. Mantén el enfoque claro.

¡STEFANO PESCHIERA, MEDALLA OLÍMPICA!



Test de Proust

“La historia se sigue escribiendo hoy”

La abogada, conductora de “Buenos días, Perú” (Panamericana Televisión) y columnista de *El Comercio* responde nuestro cuestionario.

Claudia Chiroque

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Escribir, porque es algo que me reta. Lo disfruto como pasatiempo y lo valoro como regalo de ida y vuelta.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

La que construya disfrutando el proceso. Con propósito, con reveses también, pero siendo yo.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Vehemencia y terquedad para hacer lo que me propongo.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Ser impaciente y reactiva. Sobrepensar y no dejar ir rápido lo que no suma.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Morir antes que mis papás o mi hermana, o no estar cerca de ellos en alguna emergencia.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Que mis mejores amigos sean de los mejores cocineros del Perú. Qué mayor extravagancia que la experiencia del buen comer.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

No decir gracias ni pedir disculpas.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

Casi como muletillas: ¡Me tienen harta! ¡Fabuloso! ¡Darlo todo y más!

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Haber logrado equilibrio profesional. Complementen-

tar mi carrera con las comunicaciones sigue siendo un reto.

¿En qué ocasiones mientes?

Si no voy a ir a un sitio o cuando voy a llegar tarde a algún lugar. Prometo hacerlo cada vez menos.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

En diciembre de 2023, en el abrazo de mi hermana. La extrañó siempre. Reencontrarnos me hace absolutamente feliz.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Mi “pingüino raspadillero”. Me recuerda la infancia y uno de los mejores momentos al lado de mi chico (fue su regalo).

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una mujer?

Que disfrute de atreverse a “ser” consciente de su libertad de hacer. Y que así deje huella.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

La historia se sigue escribiendo hoy. En el noticiero lo veo a diario, por eso me identifico con el temple y la fuerza de cada peruano que sigue remando en nuestro país.

¿Cómo te gustaría morir?

En calma y sin ningún pendiente, por haber vivido plenamente.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Nicolás Maduro. Su dictadura condena el proyecto de vida de millones de venezolanos y eso es miserable. //



INVIERNO con estilo: VUELVEN las exclusivas PASHMINAS EUROPEAS

**GUILLERMINA
BAEZA**

4 CUARTA ENTREGA:
**ESPIGAS VERDES Y
FLORES NARANJAS**
09/08/2024
Tamaño: 190 x 75 cm

A SOLO
s/24.90

DESCUBRE LA ÚLTIMA
TENDENCIA ESPAÑOLA



Encuentra un nuevo
lanzamiento cada
semana



Para adquirir el producto, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega tiene un costo de S/14.90 y, desde la segunda hasta la octava entrega, tendrán un costo de S/24.90 cada una. Stock de 1,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel Lima metropolitana desde el 19 de julio hasta el 20 de setiembre de 2024.

¡Los mejores restaurantes
para visitar!


LA CUADRA DE SALVADOR
ESPAGNOL

30%
dto.
en la carta


Hilton
LIMA MIRAFLORES

20%
dto.
en la carta

500°
en la carta

20%
dto.
en la carta

SAPIENS

20%
dto.
en toda la carta


DINO & BEE

20%
dto.
en toda la carta

LADO

Postre y
Descorche
de cortesía

Descubre más beneficios y sus condiciones en clubelcomercio.pe

Suscríbete al Plan Digital + Club

desde S/ 5 al mes.

